叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 当季最佳菜肴，适合2人、4人或6人享用。(season's Best Dishes For 2 Or 4 Or 6) 000001

2. 当季最佳菜肴，适合2人、4人或6人享用。(season's Best Dishes For 2 Or 4 Or 6) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

当季最佳菜肴，适合2人、4人或6人享用。(Season's best dishes for 2 or 4 or 6)

[[ˌpiː 'dʒiː][wʌn]]
[Pg 1]
[页 1]

[第1页]

['siːzənz] [best]
Season's Best
本季 最好的

当季最佳

['dɪʃɪz]
Dishes
菜肴

菜肴

[fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː][ɔː(r)][fɔːr][ɔː(r)][sɪks]
for 2 or 4 or 6
为了 2 或者 4 或者 6

2、4 或 6

[baɪ]['meəri] [liː] ['teɪlə(r)]
By Mary Lee Taylor
经过 玛丽 李 泰勒

玛丽·李·泰勒

[[ˌpiː 'dʒiː][ˌtuː'tuː]]
[Pg 2]
[页 2]

[第2页]

[dɪə(r)] [frend] ,
Dear Friend ,
亲爱的 朋友 ,

亲爱的朋友，

[ðə; ði] ['kʊkiz] [juː; jʊ] [meɪk] , [ðə; ði] ['kændɪz] ,
The cookies you make , the candies ,
这 曲奇饼 你 制作 , 这 糖果 ,

你做的饼干，糖果，

[ðə; ði]['speʃ(ə)l] ['dɪʃɪz] — ['iːv(ə)n][ðə; ði]['veri] [smel] [ɒv; əv][ðem; ðəm] ['beɪkɪŋ] [ɔː(r)] ['kʊkɪŋ] — [ɑː(r); ə(r)]
the special dishes — even the very smell of them baking or cooking — are
这 特别的 菜肴 — 甚至 这 非常 闻 的 他们 烘烤 或者 烹饪 — 是
[θɪŋz] [jɔː(r); jə(r)]['fæməli] [wɪl] [rɪ'membə(r)] [lɒŋ] ['ɑːftə(r)][ðə; ði]['hɒlədeɪz] .
things your family will remember long after the holidays .
事物 你的 家庭 将要 记住 长的 后 这 假期 .

那些特色菜肴——甚至它们烘烤或烹饪时的香味——都会成为你的家人在假期结束后很久都会记得的事情。

[ˌaɪ 'tiː] [teɪks] [taɪm] , [ɒv; əv] [kɔːs] , [tuː; tə] [meɪk] [ðiːz] [gʊd] [θɪŋz] — [bʌt; bət] [wɪð] [ðə; ði]['resəpɪz]
It takes time , of course , to make these good things — but with the recipes
它 需要 时间 , 的 课程 , 到 制作 这些 好的 事物 — 但 和 这 食谱
[ɪn] [ðɪs] ['bʊklət] ,
in this booklet ,
在 这 小册子 ,

当然，制作这些美味佳肴需要时间——但有了这本小册子里的食谱，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [teɪk] [mʌtʃ] [les] [taɪm] .

it	will	take	much	less	time	.
它	将要	拿	很多	较少的	时间	.

所需时间会少得多。

[fɔː(r); fə(r)] ['ɪnstəns] ,

For	instance	,
为了	实例	,

例如，

[ðəʊz] [dɪ'lɪʃəs] ['bʌtəskɒtʃ] [bɔːlz] [ænd; ənd] ['kəʊkənʌt] ['kɪsɪz] [ɑː(r); ə(r)] [səʊ] ['sɪmp(ə)l] [tuː; tə] [meɪk]

those	delicious	Butterscotch	Balls	and	Coconut	Kisses	are	so	simple	to	make
那些	可口的	奶油糖果	球	和	椰子	吻	是	所以	简单的	到	制作

[ðeə(r)] [niːd] ['nevə(r)] [biː; bi] [æn; ən] ['empti] ['kændi] [dʒɑː(r)] .

there	need	never	be	an	empty	candy	jar	.
那里	需要	绝不	是	一个	空的	糖果	罐	.

那些美味的奶油糖球和椰子糖制作起来非常简单，再也不用担心糖果罐空空如也了。

[ɪf] [ðeəz; ðəz] [ə; eɪ] “ ['dʒuːniə(r)] ” [kʊk] [æt; ət] [jɔː(r); jə(r)] [haʊs] ,

If	there's	a	“	junior	”	cook	at	your	house	,
如果	有	一个	“	初级	”	厨师	在	你的	房子	,

如果你家有个“小厨师”，

[let] [hɜː(r); hə(r)] [traɪ] [ðem; ðəm] — [ʃɪl] [biː; bi] [səʊ] [praʊd] [ɒv; əv] [hɜː(r); hə(r)] [sək'ses] .

let	her	try	them	—	she'll	be	so	proud	of	her	success	.
让	她	尝试	他们	—	壳	是	所以	自豪的	的	她	成功	.

让她试试吧——她一定会为自己的成就感到骄傲的。

[juː; jʊ] [wɪl] [biː; bi] ['feɪməs] [fɔː(r); fə(r)] [jɔː(r); jə(r)] ['kʊkiz] [wen] [juː; jʊ] [sɜːv] ['fruːti] ['paɪnæp(ə)l] [deɪt] [bɑːrz] ,

You	will	be	famous	for	your	cookies	when	you	serve	fruity	Pineapple	Date	Bars	,
你	将要	是	著名的	为了	你的	曲奇饼	什么时候	你	服务	果香	菠萝	日期	酒吧	,

当你推出水果菠萝枣条时，你的饼干一定会名声大噪。

[ɔː(r)] [rɪtʃ] , ['tendə(r)] ['hɒlədeɪ] ['kresnts] — [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] ['mɪəli] [ʃeɪpt] ['ɪntuː] [hɑːf] - [muːnz] , [nɒt] [rəʊld] .

or	rich	,	tender	Holiday	Crescents	—	which	are	merely	shaped	into	half	-	moons	,	not	rolled	.
或者	富有的	,	投标	假期	新月	—	哪个	是	仅仅	形状	进入	一半	-	月亮	,	不是	滚动	.

或者口感丰富、松软的节日新月蛋糕——只是被做成半月形，而不是卷起来的。

['mɪnsmiːt] [kʌp] [keɪks] [ɑː(r); ə(r)] ['ɔːlməʊst] ['lɪt(ə)l] [fruːt] [keɪks] — [ænd; ənd] ['iːzi] [fruːt] ['kɒfi] [keɪk] [ɪz] [səʊ] ['kwɪkli] [meɪd] [wɪð] [jiːst] [ænd; ənd] ['bɪskɪt] - [mɪks] [juː; jʊ] [kʊd; kəd] [hæv; həv] [ˌaɪ 'tiː] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['festɪv] ['krɪsməs] ['brekfəst] .

Mincemeat	Cup	Cakes	are	almost	little	fruit	cakes	—	and	Easy	Fruit	Coffee	Cake	is	so	quickly	made	with	yeast	and	biscuit	-	mix	you	could	have	it	for	a	festive	Christmas	breakfast	.
肉馅	杯子	蛋糕	是	几乎	小的	水果	蛋糕	—	和	简单的	水果	咖啡	蛋糕	是	所以	迅速地	制成	和	酵母	和	饼干	-	混合	你	可以	有	它	为了	一个	节日	圣诞节	早餐	.

肉馅纸杯蛋糕几乎就是小小的水果蛋糕——而简易水果咖啡蛋糕用酵母和饼干粉就能快速制作，你可以把它作为节日圣诞早餐享用。

[wen] [frendz] [drɒp][ɪn] , - ['iːzi] [wɪð] ['beɪkən] ['reəbɪt] — [ɔː(r)] [wɪð] [tʃiːz] [tʃɪps] [ɪn]

When **friends** **drop** **in** **,** **entertaining's** **easy** **with** **Bacon** **Rarebit** **—** **or** **with** **Cheese** **Chips** **in**

什么时候 朋友们 降低 在 , - 简单的 和 熏肉 稀有比特 — 或者 和 奶酪 薯片 在

[ðə; ði]['aɪsbɒks] ,

the **icebox** **,**

这 冰箱 ,

朋友来访时，用培根干酪吐司招待客人很方便——或者用冰箱里的奶酪片也行。

[ɔːl] ['redi] [tuː; tə][slaɪs][ænd; ənd] [beɪk] [æt; ət][ə; eɪ]['moʊmənts]['nəʊtɪs] .

all **ready** **to** **slice** **and** **bake** **at** **a** **moment's** **notice** **.**

全部 准备好 到 片 和 烤 在 一个 瞬间 注意 .

随时可以切片烘烤。

[aɪ] ['hævnt] [fə'gɒtn] [jɔː(r); jə(r)] ['krɪsməs] ['dɪnə(r)] — [ðeəz; ðəz][ə; eɪ][pə'teɪtəʊ] ['stʌfɪŋ] [fɔː(r); fə(r)]

I **haven't** **forgotten** **your** **Christmas** **dinner** **—** **there's** **a** **Potato** **Stuffing** **for**

我 还没有 被遗忘的 你的 圣诞节 晚餐 — 有 一个 土豆 馅 为了

[ðə; ði]['hɒlədeɪ][bɜːd] ,

the **holiday** **bird** **,**

这 假期 鸟 ,

我没忘记你的圣诞晚餐——给节日火鸡准备了土豆馅料。

[ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [tʃɑːt] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [kəm'pliːt] [sək'ses] , [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] ['vedʒtəb(ə)l][ænd; ənd]

a **baking** **chart** **to** **make** **it** **a** **complete** **success** **,** **a** **delicious** **vegetable** **and**

一个 烘烤 图表 到 制作 它 一个 完全的 成功 , 一个 可口的 蔬菜 和

[ə; eɪ] [njuː] ['sæləd] ['dresɪŋ] .

a **new** **salad** **dressing** **.**

一个 新的 沙拉 敷料 .

一份烘焙指南，助您烘焙成功；一种美味的蔬菜；以及一种新的沙拉酱。

[pə'hæps] [jʊr; jər] ['θɪŋkɪŋ] [ɔːl] [ðiːz] [gʊd] [θɪŋz] [teɪk] ['ekstrə] [ə'maʊnts] [ɒv; əv] [ɪk'spensɪv] ['bʌtə(r)]

Perhaps **you're** **thinking** **all** **these** **good** **things** **take** **extra** **amounts** **of** **expensive** **butter**

也许 你是 思维 全部 这些 好的 事物 拿 额外的 金额 的 昂贵的 黄油

[ænd; ənd] [kriːm] .

and **cream** **.**

和 奶油 .

你或许会认为，所有这些好东西都需要大量的昂贵黄油和奶油。

[kwaɪt] [ðə; ði] ['ɒpəzɪt] !

Quite **the** **opposite** **!**

相当 这 对面的 !

恰恰相反！

[pet] [mɪlk] ['æktʃuəli] [seɪvz] [ɒn] ['bʌtə(r)] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ɪts] [həʊl] [mɪlk] ['kɒnsntreɪtɪd] [tuː; tə] ['dʌb(ə)l]

Pet **Milk** **actually** **saves** **on** **butter** **because** **it's** **whole** **milk** **concentrated** **to** **double**

宠物 牛奶 实际上 保存 在 黄油 因为 它是 所有的 牛奶 集中 到 双倍的

['rɪtʃnəs] .

richness **.**

丰富 .

宠物牛奶实际上可以节省黄油，因为它是由全脂牛奶浓缩而成，浓郁度翻倍。

[ɪn][fækt] , [juː; jʊ][kæn; kən][juːz][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [kriːm] [fɔː(r); fə(r)] [wɪpt] ['tɔpɪŋz] ,

In **fact** **,** **you** **can** **use** **it** **in** **place** **of** **cream** **for** **whipped** **toppings** **,**

在 事实 , 你 能 使用 它 在 地方 的 奶油 为了 鞭打 配料 ,

事实上，你可以用它代替奶油来制作打发的配料。

[dɪ'zɜːts] [ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)] ['kɒfi] — [æt; ət] [les] [ðæn; ðən][hɑːf][ðə; ði][kɒst][ɒv; əv] [kriːm] .

desserts **and** **for** **coffee** **—** **at** **less** **than** **half** **the** **cost** **of** **cream** **.**

甜点 和 为了 咖啡 — 在 较少的 比 一半 这 成本 的 奶油 .

甜点和咖啡——价格不到奶油的一半。

['i:v(ə)n] [wen] [mɪkst] [wɪð] [æn; ən]['i:kwəl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] , [pet] [mɪlk] [ɪz] [rɪtʃ] ,

Even	when	mixed	with	an	equal	amount	of	water	,	Pet	Milk	is	rich	,
甚至	什么时候	混合	和	一个	平等的	数量	的	水	,	宠物	牛奶	是	富有的	,

即使与等量的水混合，宠物奶仍然很浓稠。

['həʊlsəm] [mɪlk] [ðæt] [kɒsts] [les] ['dʒen(ə)rəli][ðæn; ðən]['ɔ:d(ə)n(ə)ri] [mɪlk] .

wholesome	milk	that	costs	less	generally	than	ordinary	milk	.
健康	牛奶	那	成本	较少的	一般来说	比	普通的	牛奶	.

这种优质牛奶价格通常比普通牛奶便宜。

[ai] [nəʊ] [ðiːz] ['resəpɪz] [wɪl] [help] [ju:; jʊ] [sɜ:v] [ðə; ði] [best] [ɒv; əv] ['krɪsməs] [tri:ts] — [ænd; ənd] [ai]

I	know	these	recipes	will	help	you	serve	the	best	of	Christmas	treats	—	and	I
我	知道	这些	食谱	将要	帮助	你	服务	这	最好的	的	圣诞节	款待	—	和	我

[send] [ðem; ðəm] [wɪð] [maɪ] ['wɪʃɪz] [fɔ:(r); fə(r)] [ðə; ði] ['hæpɪst] [ɒv; əv] ['hɒlədeɪz] .

send	them	with	my	wishes	for	the	happiest	of	holidays	.
发送	他们	和	我的	愿望	为了	这	最快乐	的	假期	.

我知道这些食谱能帮助你做出最美味的圣诞佳肴——我谨以此食谱祝你节日快乐。

[sɪn'sɪəli] ,

Sincerely	,
真挚地	,

真挚地，

['meəri] [li:] ['teɪlə(r)] (['sɪgnətʃə(r)])

Mary	Lee	Taylor	(	signature	)
玛丽	李	泰勒	(	签名	)

玛丽·李·泰勒（签名）

['ɪndeks][tu:; tə] ['resəpɪz]

Index	to	Recipes
指数	到	食谱

食谱索引

['bevərɪdʒ] [ænd; ənd] ['kɒfi] [keɪk]

BEVERAGE	AND	COFFEE	CAKE
饮料	和	咖啡	蛋糕

饮料和咖啡蛋糕

['i:zi] [fru:t] ['kɒfi] [keɪk] -

Easy	Fruit	Coffee	Cake	10
简单的	水果	咖啡	蛋糕	-

简易水果咖啡蛋糕 10

['egnɒg] -

Eggnog	12
蛋奶酒	-

蛋奶酒 12

[pet] [gleɪz] [naɪn]

Pet	Glaze	9
宠物	釉	9

宠物釉 9

['kændɪz] , [keɪks] [ænd; ənd] ['kʊkiz]

CANDIES	,	CAKES	AND	COOKIES
糖果	,	蛋糕	和	曲奇饼

糖果、蛋糕和饼干

['bʌtəskɒtʃ] [bɔ:lz] [faɪv]

Butterscotch	Balls	5
奶油糖果	球	5

奶油糖球 5

['kəʊkənʌt] ['kɪsɪz] -

Coconut	**Kisses**	**11**
椰子	吻	-

椰子之吻 11

[fruːt] ['kændi] -

Fruit	**Candy**	**12**
水果	糖果	-

水果糖 12

['hɒlədeɪ] ['kresnts] [faɪv]

Holiday	**Crescents**	**5**
假期	新月	5

假日新月 5

['mɪnsmiːt] [kʌp] [keɪks] -

Mincemeat	**Cup**	**Cakes**	**11**
肉馅	杯子	蛋糕	-

肉馅纸杯蛋糕 11

[nʌt] [fʌdʒ] [θriː]

Nut	**Fudge**	**3**
坚果	做傻事	3

坚果软糖 3

['paɪnæp(ə)l] [deɪt] [bɑːrz] -

Pineapple	**Date**	**Bars**	**13**
菠萝	日期	酒吧	-

菠萝枣条 13

[pleɪn] [fʌdʒ] [θriː]

Plain	**Fudge**	**3**
清楚的	做傻事	3

原味软糖 3

[kwɪk] [fruːt] [keɪk] -

Quick	**Fruit**	**Cake**	**14**
快的	水果	蛋糕	-

简易水果蛋糕 14

[stʌft] [deɪts] [sɪks]

Stuffed	**Dates**	**6**
填充	日期	6

酿枣 6

[stʌft] [fɪgz] [sɪks]

Stuffed	**Figs**	**6**
填充	无花果	6

酿无花果 6

[stʌft] [pruːnz] [sɪks]

Stuffed	**Prunes**	**6**
填充	西梅	6

酿西梅 6

[dɪ'zɜːt] [ænd; ənd] [sɔːs]

DESSERT	**AND**	**SAUCE**
甜点	和	酱

甜点和酱汁

[æm'brəʊziə] ['fləʊtɪŋ] ['aɪlənd][fɔːr]

Ambrosia	**Floating**	**Island**	**4**
安布罗西亚	漂浮的	岛	4

安布罗西亚漂浮岛 4

['hɒlədeɪ] [sɔːs] -
Holiday **Sauce** **10**
假期 酱 -

节日酱汁 10

[ˌmɪsə'leɪniəs]
MISCELLANEOUS
各种各样的

各种各样的

['beɪkɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)] ['pəʊltri] [ænd; ənd] [miːt] [eit]
Baking **Directions** **for** **Poultry** **and** **Meat** **8**
烘烤 方向 为了 家禽 和 肉 8

家禽和肉类烘焙指南 8

[tʃiːz] [tʃɪps] [eit]
Cheese **Chips** **8**
奶酪 薯片 8

芝士片 8

[meɪn] ['dɪʃɪz] [ænd; ənd] ['stʌfɪŋ]
MAIN **DISHES** **AND** **STUFFING**
主要的 菜肴 和 馅

主菜和馅料

['beɪkən] ['reəbɪt] ['sɛvən]
Bacon **Rarebit** **7**
熏肉 稀有比特 7

培根干酪吐司 7

[pɔːk] [tʃɒp] ['dɪnə(r)] -
Pork **Chop** **Dinner** **15**
猪肉 劈 晚餐 -

猪排晚餐 15

[pə'teɪtəʊ] ['stʌfɪŋ] [naɪn]
Potato **Stuffing** **9**
土豆 馅 9

土豆馅料 9

['sæləd] [ænd; ənd] ['sæləd] ['dresɪŋ]
SALAD **AND** **SALAD** **DRESSING**
沙拉 和 沙拉 敷料

沙拉和沙拉酱

[bə'nɑːnə] [nʌt] ['sæləd][sɪks]
Banana **Nut** **Salad** **6**
香蕉 坚果 沙拉 6

香蕉坚果沙拉 6

[wɪpt] ['krænbəri] ['dresɪŋ] -
Whipped **Cranberry** **Dressing** **14**
鞭打 蔓越莓 敷料 -

蔓越莓奶油酱 14

['vedʒtəb(ə)lz]
VEGETABLES
蔬菜

蔬菜

['kɒliflaʊə(r)] [wɪð] [eg] [sɔːs] -
Cauliflower **with** **Egg** **Sauce** **15**
菜花 和 蛋 酱 -

鸡蛋酱花椰菜 15

[hə'waɪən] [swi:t] [pə'teɪtəʊz]['sɛvən]
Hawaiian Sweet Potatoes 7
夏威夷 甜的 土豆 7

夏威夷红薯 7

[fɔ:m] [nəʊ] . - — - - - - - — - - - - -
Form No . 4760 — 11 - 19 - 49 — 12 - 31 - 49
形式 不 . - — - - - - - — - - - - -

表格编号 4760—1949年11月19日—1949年12月31日

[[ˌpi: 'dʒi:][θri:]]
[Pg 3]
[页 3]

[第3页]

[nʌt] [fʌdʒ]
Nut Fudge
坚果 做傻事

坚果软糖

(['fəʊtəgrɑ:f] [ɒn] [frʌnt] ['kʌvə(r)])
(Photograph on front cover)
(照片 在 正面 覆盖)

（封面照片）

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'gri:diənts] [fɔ:(r); fə(r)] 1⅓ ['ɛl'bi:'ɛs] .
DIRECTIONS INGREDIENTS For 1⅓ lbs .
方向 原料 为了 1⅓ 磅 .

制作方法 配料 1⅓磅

[fɔ:(r); fə(r)] 2¾ ['ɛl'bi:'ɛs] . [wʌn] .
For 2¾ lbs . 1 .
为了 2¾ 磅 . 1 .

2¾磅。1.

[mɪks][ɪn] ['sɔ:spən] ['kəʊkəʊ][sɪks] - .
Mix in saucepan COCOA 6 tablesp .
混合 在 平底锅 可可 6 - .

在平底锅中混合 6 汤匙可可粉。

¾ [kʌp]
¾ cup
¾ 杯子

¾ 杯

['ʃʊgə(r)] 1½ [kʌps] [θri:] [kʌps]
SUGAR 1½ cups 3 cups
糖 1½ 杯子 3 杯子

糖 1.5 杯 3 杯

[kɔ:n] ['sɪrəp] 1½ - .
CORN SYRUP 1½ tablesp .
玉米 糖浆 1½ - .

玉米糖浆 1½ 汤匙

[θri:] - .
3 tablesp .
3 - .

汤匙

[pet] [mɪlk] [naɪn] - .
PET MILK 9 tablesp .
宠物 牛奶 9 - .

宠物奶 9 汤匙

1⅛ [kʌps] [[wʌn]]
1⅛ cups [1]
1⅛ 杯子 [1]

1⅛ 杯[1]

['wɔ:tə(r)][θri:] - .
WATER 3 tablesp .
水 3 - .

水 3 汤匙

[sɪks] - . [ˌtu:'tu:] .
6 tablesp . 2 .
6 - . 2 .

桌 sp.2。

[wen] [wel] ['blendɪd] , [kʊk] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hi:t] , ['stɜ:rɪŋ] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgə(r)] [di'zɔlvz] .
When well blended , cook over low heat , stirring until sugar dissolves .
什么时候出色地 混合 , 厨师 超过 低的 热 , 搅拌 直到 糖 溶解 .

充分混合后，用小火加热，边煮边搅拌，直到糖溶解。

[bɔɪl] ['sləʊli] , ['stɜ:rɪŋ] [naʊ] [ænd; ənd] [ðen] [ʌn'tɪl] ['kændi] ['ri:tʃɪz] [sɒft] [bɔ:l] [steɪdʒ] ([si:] [nəʊt]) .
Boil slowly , stirring now and then until candy reaches soft ball stage (see note) .
熬 缓慢地 , 搅拌 现在 和 然后 直到 糖果 到达 柔软的 球 阶段 (看 笔记) .

慢慢煮沸，不时搅拌，直到糖浆达到软球阶段（见注释）。

[ku:l] [æt; ət] [ru:m] ['temprətʃə(r)] , [wɪ'ðaʊt] ['stɜ:rɪŋ] , [ʌn'tɪl] [ˌlu:k'wɔ:m] ,
Cool at room temperature , without stirring , until lukewarm ,
凉爽的 在 房间 温度 , 没有 搅拌 , 直到 温 ,

在室温下冷却，无需搅拌，直至温热。

[ɔ:(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [hænd] [kæn; kən] [bi:; bi] [held] ['kʌmftəbli; 'kʌmfətəbli] [ɒn] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [pæn] . [θri:] .
or until the hand can be held comfortably on bottom of pan . 3 .
或者 直到 这 手 能 是 握住 舒适地 在 底部 的 平底锅 . 3 .

或者直到手可以舒适地放在锅底为止。3.

[ˌeɪ di: 'di:] [sɔ:lt] [fju:] [greɪnz] ⅛ - .
Add SALT few grains ⅛ teasp .
添加 盐 很少 谷物 ⅛ - .

加入几粒盐，约1/8茶匙。

[və'nɪlə] ¾ - .
VANILLA ¾ teasp .
香草 ¾ - .

香草 ¾ 茶匙

1½ - . [fɔ:r] .
1½ teasp . 4 .
1½ - . 4 .

1½茶匙。4.

[bi:t] [ʌn'tɪl] ['kændi] [həʊldz] [ɪts] [ʃeɪp] .
Beat until candy holds its shape .
打 直到 糖果 持有 它是 形状 .

搅拌至糖果能保持形状。

[pɔ:(r)] ['ɪntu:] [gri:zd] [pæn] ['meʒərɪŋ] [ə'baʊt] [naɪn] × [faɪv] ['ɪntʃɪz] [naɪn] × [naɪn] inches5 .
Pour into greased pan measuring about 9 × 5 inches 9 × 9 inches5 .
倒 进入 涂油 平底锅 测量 关于 9 × 5 英寸 9 × 9 inches5 .

倒入抹了油的烤盘中，尺寸约为 9 × 5 英寸 9 × 9 英寸。

[pres] ['ɪntuː][tɒp][ɒv; əv] [fʌdʒ] [ðə; ði]['məʊmənt][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [pɔː] ['ɪntuː][pæn] [həʊl] [blɑːntʃt]

Press	**into**	**top**	**of**	**fudge**	**the**	**moment**	**it**	**is**	**poured**	**into**	**pan**	**whole**	**blanched**
按	进入	顶部	的	做傻事	这	片刻	它	是	倾倒	进入	平底锅	所有的	焯水

['ɑːməndz] [[ˌtuː'tuː]]

ALMONDS	**[**	**2**	**]**
杏仁	[	2	]

将整颗去皮杏仁[2] 压入软糖表面，趁软糖刚好倒入平底锅中。

1½ ['dʌz(ə)n][θriː] dozen6 .

1½	**dozen**	**3**	**dozen6**	**.**
1½	打	3	dozen6	.

1.5 打 3 打6.

[hæv; həv] [nʌts] [ɪn] [rəʊz] [ə'baʊt] 1½ ['ɪntʃɪz] [ə'pɑːt] .

Have	**nuts**	**in**	**rows**	**about**	**1½**	**inches**	**apart**	**.**
有	坚果	在	行	关于	1½	英寸	除	.

将坚果成排摆放，每排间隔约 1.5 英寸。

[kʌt] ['ɪntuː] [sk'weəz] [wen] [kuːl] . ['sɛvən] .

Cut	**into**	**squares**	**when**	**cool**	**.**	**7**	**.**
切	进入	正方形	什么时候凉爽的	.	7	.	

冷却后切成方块。7.

[meɪks] 1½ ['dʌz(ə)n] , 1½ - [ɪn] .

Makes	**1½**	**dozen**	**,**	**1½**	**-**	**in**	**.**
制作	1½	打	,	1½	-	在	.

可制作 1½ 打，1½ 英寸。

['piːsɪz] [θriː]['dʌz(ə)n] , 1½ - [ɪn] .

pieces	**3**	**dozen**	**,**	**1½**	**-**	**in**	**.**
件	3	打	,	1½	-	在	.

3 打，1½ 英寸。

['piːsɪz]

pieces
件

件

[fɔː(r); fə(r)][pleɪn] [fʌdʒ] , ['sɪmplɪ] [ə'mɪt][ðə; ði] [nʌts] [ɪn][ðə; ði] [ə'bʌv] ['resəpɪ] .

For	**Plain**	**Fudge**	**,**	**simply**	**omit**	**the**	**nuts**	**in**	**the**	**above**	**recipe**	**.**
为了	清楚的	做傻事	,	简单地	忽略	这	坚果	在	这	多于	食谱	.

如果要做原味软糖，只需省略上述配方中的坚果即可。

[[wʌn]] 1⅛ [kʌps] ['iːkwəl][wʌn][kʌp] [plʌs] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] .

[	**1**	**]**	**1⅛**	**cups**	**equal**	**1**	**cup**	**plus**	**2**	**tablespoons**	**.**
[	1	]	1⅛	杯子	平等的	1	杯子	加	2	汤匙	.

[1] 1⅛ 杯等于 1 杯加 2 汤匙。

[[ˌtuː'tuː]] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] , ['wɔːlnʌts] , ['heɪz(ə)l] [nʌts] , ['kæʃuːz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ['ɔːlsəʊ][kæn; kən]

[	**2**	**]**	**Pecans**	**,**	**walnuts**	**,**	**hazel**	**nuts**	**,**	**cashews**	**,**	**etc**	**.**	**also**	**can**
[	2	]	山核桃	,	核桃	,	榛	坚果	,	腰果	,	ETC	.	还	能

[biː; bi] [juːst] .

be	**used**	**.**
是	用过的	.

[2] 也可以使用山核桃、核桃、榛子、腰果等。

[nəʊt] : [drɒp] [ə; eɪ]['taɪnɪ][bɪt][ɒv; əv][ðə; ði][hɒt]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [bəʊl] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

Note	**:**	**Drop**	**a**	**tiny**	**bit**	**of**	**the**	**hot**	**mixture**	**into**	**a**	**bowl**	**of**	**cold**	**water**	**.**
笔记	:	降低	一个	微小的	少量	的	这	热的	混合物	进入	一个	碗	的	寒冷的	水	.

注意：取少量热混合物滴入一碗冷水中。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [steɪz] [tə'geðə(r)] [ɪn][ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] [ænd; ənd] [dʌz] [nɒt] [fɔːl] [ə'pɑːt] [wen] [juː; jʊ] [lɪft] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt]

If	it	stays	together	in	a	soft	ball	and	does	not	fall	apart	when	you	lift	it	out
如果	它	停留	一起	在	一个	柔软的	球	和	做	不是	落下	除	什么时候	你	举起	它	出去

[ɒv; əv][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)] ['fɪŋgəz] ,

of	the	water	with	your	fingers	,
的	这	水	和	你的	手指	,

如果它能保持柔软的球状，并且当你用手指把它从水中提起时不会散开，

[ðen] [ðə; ði] [fʌdʒ] [hæz; həz] [kʊkt] [lɒŋ] [ɪ'nʌf] .

then	the	Fudge	has	cooked	long	enough	.
然后	这	做傻事	有	煮熟	长的	足够的	.

这时软糖就煮得差不多了。

[biː; bi][ʃʊə(r)][tuː; tə] [teɪk] ['kændi] [ɒf] [ðə; ði] [hiːt] [waɪl] ['testɪŋ] .

Be	sure	to	take	candy	off	the	heat	while	testing	.
是	当然	到	拿	糖果	离开	这	热	尽管	测试	.

测试时一定要把糖果从火上移开。

[duː; də][nɒt][juːz][aɪs][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

Do	not	use	ice	cold	water	.
做	不是	使用	冰	寒冷的	水	.

不要使用冰水。

[grænd] [tuː; tə] [sɜːv] [æt; ət][ə; eɪ] [bɪg] ['hɒlədeɪ] ['pɑːti]

GRAND	TO	SERVE	AT	A	BIG	HOLIDAY	PARTY
盛大	到	服务	在	一个	大的	假期	派对

非常适合在大型节日派对上享用

[bɪg] [bəʊl] [ɒv; əv] ['egnɒg] [[θriː]]

Big	Bowl	of	Eggnog	[	3	]
大的	碗	的	蛋奶酒	[	3	]

一大碗蛋奶酒[3]

([pleɪst] [ɪn][ə; eɪ] [riːθ] [ɒv; əv] ['hɒli] [ɔː(r)] ['evər,grin])

(	placed	in	a	wreath	of	holly	or	evergreens	)
(	放置	在	一个	花圈	的	冬青	或者	常绿植物	)

（置于冬青或常绿花环中）

[smɔːl] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [kwɪk] [fruːt] [keɪk] [[θriː]] [tʃiːz] [tʃɪps] [[θriː]]

Small	Slices	of	Quick	Fruit	Cake	[	3	]	Cheese	Chips	[	3	]
小的	切片	的	快的	水果	蛋糕	[	3	]	奶酪	薯片	[	3	]

小块速成水果蛋糕[3] 奶酪片[3]

[nʌt] [fʌdʒ] [[θriː]]

Nut	Fudge	[	3	]
坚果	做傻事	[	3	]

坚果软糖[3]

['sɔːltɪd] [nʌts] ['hɒlədeɪ] ['kresnts] [[θriː]]

Salted	Nuts	Holiday	Crescents	[	3	]
咸的	坚果	假期	新月	[	3	]

咸坚果节日新月形[3]

[[θriː]] ['resəpɪz] [ɑː(r); ə(r)][ɪn] [ðɪs] [bʊk]

[	3	]	Recipes	are	in	this	book
[	3	]	食谱	是	在	这	书

[3] 这本书里有食谱。

[[ˌpiː 'dʒiː][fɔːr]]

[	Pg	4	]
[	页	4	]

[第4页]

['evrideɪ] [fuːdz]
EVERYDAY FOODS
每天 食物

日常食品

[fɪkst] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌmpəni]
FIXED FOR COMPANY
固定的 为了 公司

公司固定

[beɪkt] [hæm]
Baked Ham
烘焙 火腿

烤火腿

[hə'waɪən] [swiːt] [pə'teɪtəʊz] [[fɔːr]]
Hawaiian Sweet Potatoes [4]
夏威夷 甜的 土豆 [4]

夏威夷红薯[4]

['bʌtəd] [griːn] [biːnz]
Buttered Green Beans
涂黄油的 绿色的 豆子

黄油四季豆

['letɪs] ['wedʒɪz] [wɪð] [wɪpt] ['krænbəri] ['dresɪŋ] [[fɔːr]]
Lettuce Wedges with Whipped Cranberry Dressing [4]
莴苣 楔形 和 鞭打 蔓越莓 敷料 [4]

蔓越莓酱拌生菜角[4]

[æm'brəʊziə] ['fləʊtɪŋ] ['aɪlənd] [[fɔːr]]
Ambrosia Floating Island [4]
安布罗西亚 漂浮的 岛 [4]

安布罗西亚漂浮岛[4]

[[fɔːr]] ['resəpɪz] [ɑː(r); ə(r)][ɪn] [ðɪs] [bʊk]
[4] Recipes are in this book
[4] 食谱 是 在 这 书

[4] 这本书里有食谱。

[æm'brəʊziə] ['fləʊtɪŋ] ['aɪlənd]
Ambrosia Floating Island
安布罗西亚 漂浮的 岛

安布罗西亚漂浮岛

(['fəʊtəgrɑːf] [ə'bʌv])
(Photograph above)
(照片 多于)

（上图）

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː][fɔː(r); fə(r)][fɔːr][fɔː(r); fə(r)] - .
DIRECTIONS INGREDIENTS FOR 2 FOR 4 FOR 61 .
方向 原料 为了 2 为了 4 为了 - .

制作方法 配料 2人份 4人份 61.

[mɪks][ænd; ənd] [hiːt] ['sləʊli] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pet] [mɪlk] [sɪks] - .
Mix and heat slowly to boiling PET MILK 6 tablesp .
混合 和 热 缓慢地 到 沸腾 宠物 牛奶 6 - .

将 6 汤匙 PET 牛奶混合并慢慢加热至沸腾。

¾ [kʌp] 1¼ [kʌps]
¾ cup 1¼ cups
¾ 杯子 1¼ 杯子

¾ 杯 1¼ 杯

['wɔːtə(r)] 1½ - .
WATER 1½ tablesp .
水 1½ - .

水 1½ 汤匙

[θriː] - .
3 tablesp .
3 - .

汤匙

¼ cup2 .
¼ cup2 .
¼ cup2 .

¼ 杯2.

[stɜː(r)]['ɪntuː]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] [wʌn][ˌtuː'tuː][θriː]
Stir into mixture of slightly beaten EGG YOLKS 1 2 3
搅拌 进入 混合物 的 轻微地 被打败 蛋 蛋黄 1 2 3

将混合物拌入略微打散的蛋黄中 1 2 3

['ʃʊgə(r)] 1½ - .
SUGAR 1½ tablesp .
糖 1½ - .

糖 1½ 汤匙

[θriː] - .
3 tablesp .
3 - .

汤匙

¼ [kʌp]
¼ cup
¼ 杯子

¼ 杯

[sɔːlt] [fjuː] [greɪnz] [fjuː] [greɪnz] ⅛ - .
SALT few grains few grains ⅛ teasp .
盐 很少 谷物 很少 谷物 ⅛ - .

盐 几粒 几粒 ⅛茶匙。

['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd] ½ - .
grated ORANGE RIND ½ teasp .
磨碎的 橙子 果皮 ½ - .

磨碎的橙皮 ½ 茶匙

[wʌn] - .
1 teasp .
1 - .

1茶匙

1½ - . [θriː] .
1½ teasp . 3 .
1½ - . 3 .

1½茶匙.3.

[kʊk] ['əʊvə(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)] ['θikən] ['slaɪtli] [ɔː(r)][ə'baʊt][ˌtuː'tuː]
Cook over boiling water and stir until mixture thickens slightly or about 2
厨师 超过 沸腾 水 和 搅拌 直到 混合物 增厚 轻微地 或者 关于 2

['mɪnɪts] [θriː] ['mɪnɪts] [fɔːr] minutes4 .
minutes 3 minutes 4 minutes4 .
分钟 3 分钟 4 minutes4 .

隔水加热并搅拌，直到混合物略微变稠，或大约 2 分钟 3 分钟 4 分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs][θriː] - .
Remove from heat and stir in ORANGE JUICE 3 tablesp .
消除 从 热 和 搅拌 在 橙子 汁 3 - .

从火上移开，拌入 3 汤匙橙汁。

⅓ [kʌp] ½ cup5 .
⅓ cup ½ cup5 .
⅓ 杯子 ½ cup5 .

⅓ 杯 ½ 杯5.

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['ʃæləʊ] ['sɜːvɪŋ] [dɪʃ] ['həʊldɪŋ] [ə'baʊt][wʌn][paɪnt][wʌn] [kwɔːt] 1½ quarts6 .
Pour into shallow serving dish holding about 1 pint 1 quart 1½ quarts6 .
倒 进入 浅的 服务 盘子 保持 关于 1 品脱 1 夸脱 1½ quarts6 .

倒入容量约为 1 品脱、1 夸脱或 1.5 夸脱的浅盘中。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [tʃɪl] . ['sɛvən] .
Cover and chill . 7 .
覆盖 和 寒意 . 7 .

盖好冷藏。7.

[wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] , [biːt] [ʌn'tɪl] [stɪf] [eg] ['waɪts] [wʌn][ˌtuː'tuː] - .
When ready to serve , beat until stiff EGG WHITES 1 2 38 .
什么时候 准备好 到 服务 , 打 直到 僵硬的 蛋 白人 1 2 - .

准备上菜时，将蛋白打发至硬性发泡。 蛋白 1 2 38。

[biːt] [ɪn] ['sləʊli] ['ʃʊgə(r)] [ˌtuː'tuː] - .
Beat in slowly SUGAR 2 tablesp .
打 在 缓慢地 糖 2 - .

慢慢加入2汤匙糖，搅拌均匀。

¼ [kʌp][sɪks] - . [naɪn] .
¼ cup 6 tablesp . 9 .
¼ 杯子 6 - . 9 .

¼ 杯 6 汤匙.9.

[drɒp][ɪn][ˌtuː'tuː][ɔː(r)][fɔːr][ɔː(r)][sɪks] “ ['aɪləndz] ” [ɒn][tɒp][ɒv; əv] [tʃɪld] ['kʌstəd] . - .
Drop in 2 or 4 or 6 “ islands ” on top of chilled custard . 10 .
降低 在 2 或者 4 或者 6 “ 岛屿 ” 在 顶部 的 冷藏 蛋奶冻 . - .

在冷藏的蛋奶沙司上放 2 个、4 个或 6 个“岛状甜点”。10.

[tɒp] “ ['aɪləndz] ” [wɪð] ['ʃredɪd] ['kəʊkənʌt] ¼ [kʌp] ½ [kʌp] ¾ cup11 .
Top “ islands ” with shredded COCONUT ¼ cup ½ cup ¾ cup11 .
顶部 “ 岛屿 ” 和 碎 椰子 ¼ 杯子 ½ 杯子 ¾ cup11 .

在“岛屿”上撒上椰丝 ¼ 杯 ½ 杯 ¾ 杯11.

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['ɒrɪndʒ] ['sekʃənz] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
Garnish with orange sections if desired .
装饰 和 橙子 部分 如果 想要的 .

如果需要，可以用橙子瓣装饰。

[[ˌpiː 'dʒiː][faɪv]]
[Pg 5]
[页 5]

[第5页]

['bʌtəskɒtʃ] [bɔːlz]
Butterscotch Balls
奶油糖果 球

奶油糖球

(['fəʊtəgrɑːf] [ɒn] [frʌnt] ['kʌvə(r)])
(Photograph on front cover)
(照片 在 正面 覆盖)

（封面照片）

[dəˈrekʃ(ə)nz] [ɪnˈgriːdiənts] [fɔː(r); fə(r)][θriː]['dʌz(ə)n][fɔː(r); fə(r)][sɪks] dozen1 .

DIRECTIONS	**INGREDIENTS**	**For**	**3**	**dozen**	**For**	**6**	**dozen1**	**.**
方向	原料	为了	3	打	为了	6	dozen1	.

制作方法 配料 3打 6打 1.

[mɪks][ɪn] ['sɔːspən] , [ðen] [hiːt] ['sləʊli] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl]['ʃʊgə(r)][ɪz] [dɪ'zɒlvd] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] [wʌn][kʌp]

Mix	**in**	**saucepan**	**,**	**then**	**heat**	**slowly**	**,**	**stirring**	**until**	**sugar**	**is**	**dissolved**	**brown**	**SUGAR**	**1**	**cup**
混合	在	平底锅	,	然后	热	缓慢地	,	搅拌	直到	糖	是	溶解	棕色的	糖	1	杯子

[ˌtuːˈtuː] [kʌps]

2	**cups**
2	杯子

将所有材料放入平底锅中，然后小火加热，边加热边搅拌，直到糖完全溶解。红糖 1 杯 2 杯

[pet] [mɪlk] ¼ [kʌp] ½ [kʌp]

PET	**MILK**	**¼**	**cup**	**½**	**cup**
宠物	牛奶	¼	杯子	½	杯子

宠物奶 ¼ 杯 ½ 杯

['bʌtə(r)] [wʌn] - .

BUTTER	**1**	**tablesp**	**.**
黄油	1	-	.

黄油 1 汤匙

[ˌtuːˈtuː] - .

2	**tablesp**	**.**
2	-	.

汤匙

[sɔːlt] ⅛ - .

SALT	**⅛**	**teasp**	**.**
盐	⅛	-	.

盐 ⅛ 茶匙

¼ - . [ˌtuːˈtuː] .

¼	**teasp**	**.**	**2**	**.**
¼	-	.	2	.

¼茶匙。2.

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm] [hiːt] , [kuːl] ['θʌrəli] , [bʌt; bət][duː; də][nɒt] [tʃɪl] . [θriː] .

Remove	**from**	**heat**	**,**	**cool**	**thoroughly**	**,**	**but**	**do**	**not**	**chill**	**.**	**3**	**.**
消除	从	热	,	凉爽的	彻底	,	但	做	不是	寒意	.	3	.

从火上移开，彻底冷却，但不要冷藏。3.

[ˌeɪ diː 'diː][əˈbaʊt] ¼ [kʌp][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,

Add	**about**	**¼**	**cup**	**at**	**a**	**time**	**,**
添加	关于	¼	杯子	在	一个	时间	,

每次加入约1/4杯，

['mɪksɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [fɔːr] cups4 .

mixing	**until**	**smooth**	**after**	**each**	**addition**	**powdered**	**SUGAR**	**2**	**cups**	**4**	**cups4**	**.**
混合	直到	光滑的	后	每个	添加	粉末状	糖	2	杯子	4	cups4	.

每次加入糖粉后搅拌至顺滑，2 杯 4 杯 4.

[tɜːn] [aʊt][ɒn] [bɔːd] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] [ˌtuːˈtuː] - .

Turn	**out**	**on**	**board**	**which**	**has**	**been**	**sprinkled**	**with**	**powdered**	**SUGAR**	**2**	**tablesp**	**.**
转动	出去	在	木板	哪个	有	到过	撒上	和	粉末状	糖	2	-	.

取出撒有 2 汤匙糖粉的木板。

¼ [kʌp]

¼	**cup**
¼	杯子

¼ 杯

[faɪv] . [niːd] [wɪð] [ðə; ði][hændz][ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['kriːmi] . [sɪks] .

5	.	Knead	with	the	hands	until	smooth	and	creamy	.	6	.
5	.	揉	和	这	双手	直到	光滑的	和	奶油状	.	6	.

5. 用手揉捏至光滑细腻。6.

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [ɪntʃ] [bɔːlz] ,

Shape	into	inch	balls	,
形状	进入	英寸	球	,

搓成一英寸大小的球状，

['rəʊlɪŋ] [iːtʃ] [wʌn][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ʃeɪpt] [ɪn] [tʃɒpt] [nʌts] [wʌn][kʌp][ˌtuː'tuː] cups7 .

rolling	each	one	as	it	is	shaped	in	chopped	NUTS	1	cup	2	cups7	.
滚动	每个	一	作为	它	是	形状	在	切碎	坚果	1	杯子	2	cups7	.

将每个面团揉成球状，加入切碎的坚果 1 杯 2 杯 7.

[pʊt] [ɒn] [wækst] ['peɪpə(r)] .

Put	on	waxed	paper	.
放	在	打蜡	纸	.

放在蜡纸上。

[tʃɪl] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .

Chill	before	serving	.
寒意	前	服务	.

冷藏后食用。

['hɒlədeɪ] ['kresnts]

Holiday	Crescents
假期	新月

假日新月

(['fəʊtəgrɑːf] [ɒn] [frʌnt] ['kʌvə(r)])

(	Photograph	on	front	cover	)
(	照片	在	正面	覆盖	)

（封面照片）

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔː(r); fə(r)][θriː]['dʌz(ə)n][fɔː(r); fə(r)] 4½ dozen1 .

DIRECTIONS	INGREDIENTS	For	3	dozen	For	4½	dozen1	.
方向	原料	为了	3	打	为了	4½	dozen1	.

制作方法 配料 3 打 4½ 打 1.

[let] [stænd][ɪn] [wɔːm] [ruːm] [ʌn'tɪl] [spft] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][stɜː(r)] ['iːzəli] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn] ½ [kʌp] ¾ cup2 .

Let	stand	in	warm	room	until	soft	enough	to	stir	easily	BUTTER	or	margarine	½	cup	¾	cup2	.
让	站立	在	温暖的	房间	直到	柔软的	足够的	到	搅拌	容易地	黄油	或者	人造黄油	½	杯子	¾	cup2	.

放在温暖的房间里，直到黄油或人造黄油软化到可以轻松搅拌的程度。½ 杯 ¾ 杯2.

[sɪft] [tə'geðə(r)] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]

Sift	together	sifted	all	-	purpose	FLOUR
筛	一起	筛过的	全部	-	目的	面粉

将过筛后的通用面粉一起过筛。

1½ [kʌps] 2¼ [kʌps]

1½	cups	2¼	cups
1½	杯子	2¼	杯子

1.5 杯 2.25 杯

['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] ½ [kʌp] ¾ [kʌp]

powdered	SUGAR	½	cup	¾	cup
粉末状	糖	½	杯子	¾	杯子

糖粉 ½ 杯 ¾ 杯

[sɔːlt] ½ - .
SALT ½ teasp .
盐 ½ - .

盐 ½ 茶匙

¾ - . [θriː] .
¾ teasp . 3 .
¾ - . 3 .

¾茶匙.3.

[mɪks] [pet] [mɪlk] ¼ [kʌp] ⅓ [kʌp]
Mix PET MILK ¼ cup ⅓ cup
混合 宠物 牛奶 ¼ 杯子 ⅓ 杯子

混合 1/4 杯 1/3 杯 PET 牛奶

[vəˈnɪlə] ½ - .
VANILLA ½ teasp .
香草 ½ - .

香草 ½ 茶匙

¾ - .
¾ teasp .
¾ - .

¾茶匙。

[fɔːr] . [biːt] [ˈɪntuː] [ˈbʌtə(r)] [ˈgrædʒuəli] , [əˈbaʊt] [ə; eɪ] [ˈteɪblspuːn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ,
4 . Beat into butter gradually , about a tablespoon at a time ,
4 . 打 进入 黄油 逐步地 , 关于 一个 汤匙 在 一个 时间 ,

4. 每次加入约一汤匙黄油，慢慢搅拌均匀。

[ˈjuːzɪŋ] [ə; eɪ] [ˈmɪksɪŋ] [spuːn] [ɔː(r)] [ˈrəʊtəri] [eg] [ˈbiːtə(r)] . [faɪv] .
using a mixing spoon or rotary egg beater . 5 .
使用 一个 混合 勺子 或者 旋转 蛋 击打者 . 5 .

5. 使用搅拌勺或旋转式打蛋器。

[stɜː(r)] [ɪn] [ˈflaʊə(r)] [ˈmɪkstʃə(r)] , [əˈbaʊt] ¼ [kʌp] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , [ˈmɪksɪŋ] [wel] . [sɪks] .
Stir in flour mixture , about ¼ cup at a time , mixing well . 6 .
搅拌 在 面粉 混合物 , 关于 ¼ 杯子 在 一个 时间 , 混合 出色地 . 6 .

6. 每次加入约 1/4 杯面粉混合物，搅拌均匀。

[mɪks] [ɪn] [ˈfaɪnli] [kʌt] [nʌts] [wʌn] [kʌp] 1½ cups7 .
Mix in finely cut NUTS 1 cup 1½ cups7 .
混合 在 精细地 切 坚果 1 杯子 1½ cups7 .

拌入切碎的坚果 1 杯 1½ 杯 7.

[pɪntʃ] [ɒf] [əˈbaʊt] [ə; eɪ] [ˈtiːspuːn] [ɒv; əv] [dəʊ] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
Pinch off about a teaspoon of dough at a time .
捏 离开 关于 一个 茶匙 的 面团 在 一个 时间 .

每次揪下一茶匙左右的面团。

[rəʊl] [wɪð] [ˈfɪŋgəz] [ˈɪntuː] [strɪp] 2½ [ˈɪntʃɪz] [lɒŋ] .
Roll with fingers into strip 2½ inches long .
卷 和 手指 进入 条 2½ 英寸 长的 .

用手指搓成 2½ 英寸长的条状。

[tɜːn] [iːtʃ] [strɪp] [tuː; tə] [fɔːm] [ə; eɪ] [hɑːf] - [muːn] .
Turn each strip to form a half - moon .
转动 每个 条 到 形式 一个 一半 - 月亮 .

将每条纸条旋转成半月形。

[pʊt] [ɒn] [ʌnˈgriːst] [ˈbeɪkɪŋ] [ʃiːt] [əˈbaʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [əˈpɑːt] .
Put on ungreased baking sheet about an inch apart .
放 在 未涂油的 烘烤 床单 关于 一个 英寸 除 .

将面团放在未涂油的烤盘上，彼此间隔约一英寸。

[beɪk] [ɒn][tɒp] [ʃelf] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (375° [ef] .) [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] ['veri] [lait]
Bake on top shelf in moderate oven (375° F .) for 12 minutes , or until very light
烤 在 顶部 架子 在 缓和 烤箱 (375° F .) 为了 - 分钟 , 或者 直到 非常 光
[braʊn] . [eit] .
brown . 8 .
棕色的 . 8 .

在烤箱上层（375°F）中烘烤 12 分钟，或直至呈浅棕色。8.

[rəʊl] , [waɪl] [stɪl] [wɔːm] , [ɪn] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] [sɪks] - .
Roll , while still warm , in powdered SUGAR 6 tablesp .
卷 , 尽管 仍然 温暖的 , 在 粉末状 糖 6 - .

趁热在糖粉中滚一滚，糖粉用量为 6 汤匙。

½ [kʌp]
½ cup
½ 杯子

半杯

[nəʊt] : [jʊl] [hæv; həv] ['pɜːfɪkt] [sək'ses] [wɪð] [ðɪs] ['resəpi][ɪn]['eni]['æltɪtjuːd][ʌp][tuː; tə][faɪv] , - [fiːt]
Note : You'll have perfect success with this recipe in any altitude up to 5 , 000 feet
笔记 : 你会 有 完美的 成功 和 这 食谱 在 任何 高度 向上 到 5 , - 脚
.
:
.

注意：此食谱在海拔 5000 英尺以下的任何高度都能取得完美成功。

[ɪf] [juː; jʊ][lɪv; laɪv][ɪn][ə; eɪ]['haɪə(r)]['æltɪtjuːd] , [raɪt] [fɔː(r); fə(r)] ['speʃəli] [ə'dʒʌstɪd] ['resəpi] ,
If you live in a higher altitude , write for specially adjusted recipe ,
如果 你 居住 在 一个 更高 高度 , 写 为了 特别 调整 食谱 ,

如果您居住在海拔较高的地方，请写信索取专门调整的食谱。

['steɪtɪŋ] ['æltɪtjuːd][æt; ət] [wɪtʃ] [juː; jʊ][lɪv; laɪv][ænd; ənd] [neɪm] [ɒv; əv]['resəpi] .
stating altitude at which you live and name of recipe .
声明 高度 在 哪个 你 居住 和 姓名 的 食谱 .

请注明您居住的海拔高度和菜谱名称。

[[ˌpiː 'dʒiː][sɪks]]
[Pg 6]
[页 6]

[第6页]

[stʌft] [deɪts]
Stuffed Dates
填充 日期

酿枣

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔː(r); fə(r)] 2½ ['dʌz(ə)n][fɔː(r); fə(r)][faɪv] dozen1 .
DIRECTIONS INGREDIENTS For 2½ dozen For 5 dozen1 .
方向 原料 为了 2½ 打 为了 5 dozen1 .

制作方法 配料 2½ 打 5 打 1.

[melt][ɪn] ['sɔːspən] ['əʊvə(r)][ləʊ] [hiːt] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn] 1½ - .
Melt in saucepan over low heat BUTTER or margarine 1½ tablesp .
熔化 在 平底锅 超过 低的 热 黄油 或者 人造黄油 1½ - .

用小火在平底锅中融化 1½ 汤匙黄油或人造黄油。

[θriː] - . [ˌtuː'tuː] .
3 tablesp . 2 .
3 - . 2 .

3 桌 sp.2。

[stɜː(r)][ɪn] [pet] [mɪlk] [ˌtuːˈtuː] - .
Stir in PET MILK 2 tablesp .
搅拌 在 宠物 牛奶 2 - .

加入 2 汤匙 PET 牛奶。

¼ [kʌp]
¼ cup
¼ 杯子

¼ 杯

[sɔːlt] ⅛ - .
SALT ⅛ teasp .
盐 ⅛ - .

盐 ⅛ 茶匙

¼ - .
¼ teasp .
¼ - .

¼ 茶匙。

[vəˈnɪlə] ½ - .
VANILLA ½ teasp .
香草 ½ - .

香草 ½ 茶匙

[wʌn] - . [θriː] .
1 teasp . 3 .
1 - . 3 .

1茶匙.3。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm] [hiːt] ;
Remove from heat ;
消除 从 热 ;

从火上移开;

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][əˈbaʊt] ¼ [kʌp][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] [ˈpaʊdəd] [ˈʃʊgə(r)] 1¾ [kʌps] (½ ['el biː] .) 3½ [kʌps] (
then add about ¼ cup at a time powdered SUGAR 1¾ cups (½ lb .) 3½ cups (
然后 添加 关于 ¼ 杯子 在 一个 时间 粉末状 糖 1¾ 杯子 (½ 磅 .) 3½ 杯子 (
[wʌn]['el biː] .) [fɔːr] .
1 lb .) 4 .
1 磅 .) 4 .

然后一次加入约 1/4 杯糖粉 1¾ 杯（½ 磅） 3½ 杯（1 磅）4.

[tɜːn] [ˈɒntə] [bɔːd] [ˈsprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [ˈpaʊdəd] [ˈʃʊgə(r)] [wʌn] - .
Turn onto board sprinkled with powdered SUGAR 1 tablesp .
转动 到 木板 撒上 和 粉末状 糖 1 - .

将面团翻面，放在撒有 1 汤匙糖粉的案板上。

[ˌtuːˈtuː] - .
2 tablesp .
2 - .

2 汤匙

[faɪv] . [niːd] [wɪð] [ðə; ði][hændz][ʌnˈtɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [ˈkriːmi] . [sɪks] .
5 . Knead with the hands until smooth and creamy . 6 .
5 . 揉 和 这 双手 直到 光滑的 和 奶油状 . 6 .

5. 用手揉捏至光滑细腻。6.

[rɪˈmuːv] [pɪts][frɒm; frəm] [deɪts] 2½ [ˈdʌz(ə)n][faɪv] dozen7 .
Remove pits from DATES 2½ dozen 5 dozen7 .
消除 坑 从 日期 2½ 打 5 dozen7 .

去除枣核 2½ 打 5 打7.

[fɪl] ['kævətiz] [wɪð] ['kændi]['mɪkstʃə(r)] .
Fill **cavities** **with** **candy** **mixture** **.**
充满 空腔 和 糖果 混合物 .

用糖果混合物填充蛀牙。

[fɔː(r); fə(r)] [stʌft] [fɪgz] [ɔː(r)] [pruːnz] ,
For **Stuffed** **Figs** **or** **Prunes** **,**
为了 填充 无花果 或者 西梅 ,

酿无花果或酿西梅，

[stiːm] [ˌtuːˈtuː][ɔː(r)][fɔːr]['dʌz(ə)n][draɪd] [fɪgz] [ɔː(r)] [pruːnz] ['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl] [plʌmp] .
steam **2** **or** **4** **dozen** **dried** **figs** **or** **prunes** **over** **hot** **water** **until** **plump** **.**
蒸汽 2 或者 4 打 干燥 无花果 或者 西梅 超过 热的 水 直到 丰满 .

将 2 到 4 打干无花果或干西梅放在热水上蒸至饱满。

[kʌt] ['pɒkɪt] [ɪn] [fɪgz] ; [rɪ'muːv] [pɪts][frɒm; frəm] [pruːnz] , [ðen] [fɪl] [wɪð] ['kændi]['mɪkstʃə(r)] .
Cut **pocket** **in** **figs** **;** **remove** **pits** **from** **prunes** **,** **then** **fill** **with** **candy** **mixture** **.**
切 口袋 在 无花果 ; 消除 坑 从 西梅 , 然后 充满 和 糖果 混合物 .

在无花果上切出一个小口袋；去除西梅的核，然后填入糖果混合物。

[rəʊl][ɪn]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
Roll **in** **granulated** **sugar** **if** **desired** **.**
卷 在 颗粒状 糖 如果 想要的 .

如果喜欢，可以裹上砂糖。

[bə'nɑːnə] [nʌt] ['sæləd]
Banana **Nut** **Salad**
香蕉 坚果 沙拉

香蕉坚果沙拉

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔː(r); fə(r)][ˌtuːˈtuː][fɔː(r); fə(r)][fɔːr][fɔː(r); fə(r)] - .
DIRECTIONS **INGREDIENTS** **FOR** **2** **FOR** **4** **FOR** **61** **.**
方向 原料 为了 2 为了 4 为了 - .

制作方法 配料 2人份 4人份 61.

[mɪks][ɪn] [bəʊl] ['bɒtld] ['sæləd] ['dresɪŋ] 2½ - .
Mix **in** **bowl** **bottled** **SALAD** **DRESSING** **2½** **tablesp** **.**
混合 在 碗 瓶装 沙拉 敷料 2½ - .

在碗中混合 2½ 汤匙瓶装沙拉酱。

⅓ [kʌp] ½ [kʌp]
⅓ **cup** **½** **cup**
⅓ 杯子 ½ 杯子

⅓ 杯 ½ 杯

[sɔːlt] [fjuː] [greɪnz] ⅛ - .
SALT **few** **grains** **⅛** **teasp** **.**
盐 很少 谷物 ⅛ - .

盐几粒⅛茶匙。

¼ - .
¼ **teasp** **.**
¼ - .

¼ 茶匙。

[draɪ] ['mʌstəd] ¼ - .
dry **MUSTARD** **¼** **teasp** **.**
干燥 芥末 ¼ - .

干芥末 ¼ 茶匙。

½ - .
½ **teasp** **.**
½ - .

½ 茶匙

¾ -
¾ teasp
¾ -

¾ 茶匙

[pet] [mɪlk] [ˌtuːˈtuː] - .
PET MILK 2 tablesp .
宠物 牛奶 2 - .

宠物奶 2 汤匙

¼ [kʌp][sɪks] - . [ˌtuːˈtuː] .
¼ cup 6 tablesp . 2 .
¼ 杯子 6 - . 2 .

¼ 杯 6 汤匙.2.

[stɜː(r)][ɪn] [ˈlemən] [dʒuːs]
Stir in LEMON JUICE
搅拌 在 柠檬 汁

加入柠檬汁

1½ - .
1½ teasp .
1½ - .

1.5茶匙

[wʌn] - .
1 tablesp .
1 - .

汤匙

1½ - .
1½ tablesp .
1½ - .

1.5 汤匙

[θriː] . [tʃɪl] . [fɔːr] .
3 . Chill . 4 .
3 . 寒意 . 4 .

3. 冷静下来。4.

[æt; ət] [ˈsɜːvɪŋ] [taɪm] ,
At serving time ,
在 服务 时间 ,

服刑时，

[əˈreɪndʒ] [ɒn][ˌtuːˈtuː][ɔː(r)][fɔːr][ɔː(r)][sɪks]['sæləd] [pleɪts] ['letɪs] [ˌtuːˈtuː] [liːvz] [fɔːr] [liːvz] [sɪks] leaves5 .
arrange on 2 or 4 or 6 salad plates LETTUCE 2 leaves 4 leaves 6 leaves5 .
安排 在 2 或者 4 或者 6 沙拉 盘子 莴苣 2 树叶 4 树叶 6 leaves5 .

将生菜分别摆放在 2 个、4 个或 6 个沙拉盘中，生菜叶数量分别为 2 片、4 片或 6 片。

[piːl] , [ðen] [kʌt]['ɪntuː][ˌtuːˈtuː] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] [raɪp] [bəˈnɑːnəz] [fɔːr] ['piːsɪz] [eit] ['piːsɪz] - pieces6 .
Peel , then cut into 2 - inch pieces ripe BANANAS 4 pieces 8 pieces 12 pieces6 .
果皮 , 然后 切 进入 2 - 英寸 件 成熟 香蕉 4 件 8 件 - pieces6 .

去皮，然后切成 2 英寸长的段，成熟的香蕉 4 段 8 段 12 段 6.

['juːzɪŋ][ˌtuːˈtuː][fɔːrks] , [dɪp] ['piːsɪz] [ɒv; əv][bəˈnɑːnə] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ɪn][ðə; ði] ['dresɪŋ] . ['sɛvən] .
Using 2 forks , dip pieces of banana , one at a time , in the dressing . 7 .
使用 2 叉子 , 蘸 件 的 香蕉 , 一 在 一个 时间 , 在 这 敷料 . 7 .

用两把叉子，将香蕉片一片一片地蘸上酱汁。7.

[rəʊl] [iːtʃ] , [æz; əz][ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [dip] , [ɪn] ['faɪnli] [kʌt] [nʌts] [[faɪv]] ⅓ [kʌp] ⅔ [kʌp][wʌn] cup8 .
Roll each , as it is dipped , in finely cut NUTS [5] ⅓ cup ⅔ cup 1 cup8 .
卷 每个 , 作为 它 是 浸入 , 在 精细地 切 坚果 [5] ⅓ 杯子 ⅔ 杯子 1 cup8 .

将每个面团蘸上切碎的坚果[5] ⅓ 杯 ⅔ 杯 1 杯8.

[pʊt][ˌtuːˈtuː] ['piːsɪz] [ɒv; əv][bəˈnɑːnə][ɒn] [iːtʃ] ['letɪs] [liːf] .
Put **2** **pieces** **of** **banana** **on** **each** **lettuce** **leaf** **.**
放 2 件 的 香蕉 在 每个 莴苣 叶子 .

在每片生菜叶上放两片香蕉。

[sɜːv] [wɪð] [ðə; ði][rest][ɒv; əv][ðə; ði] ['dresɪŋ] .
Serve **with** **the** **rest** **of** **the** **dressing** **.**
服务 和 这 休息 的 这 敷料 .

将剩余的酱汁一起食用。

[[faɪv]] ['sɔːltɪd] , ['skɪnləs] ['piːnʌts] , [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz] , ['kæʃuːz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [kæn; kən][biː; bi]
[**5** **]** **Salted** **,** **skinless** **peanuts** **,** **pecans** **,** **cashews** **,** **etc** **.** **can** **be**
[5] 咸的 , 无皮 花生 , 山核桃 , 腰果 , ETC . 能 是
[juːst] .
used **.**
用过的 .

[5] 可以使用盐渍去皮花生、山核桃、腰果等。

[[ˌpiː 'dʒiː]['sɛvən]]
[**Pg** **7** **]**
[页 7]

[第7页]

['beɪkən] ['reəbɪt]
Bacon **Rarebit**
熏肉 稀有比特

培根干酪

[dəˈrekʃ(ə)nz] [ɪnˈgriːdiənts] [fɔː(r); fə(r)][ˌtuːˈtuː][fɔː(r); fə(r)][fɔːr][fɔː(r); fə(r)] - .
DIRECTIONS **INGREDIENTS** **FOR** **2** **FOR** **4** **FOR** **61** **.**
方向 原料 为了 2 为了 4 为了 - .

制作方法 配料 2人份 4人份 61.

[mɪks] [daɪst] [əˈmerɪkən] [tʃiːz] ½ [kʌp] (2½ [ɑːz] .) [wʌn][kʌp] (⅓ ['el biː] .)
Mix **diced** **AMERICAN** **CHEESE** **½** **cup** **(** **2½** **ozs** **.** **)** **1** **cup** **(** **⅓** **lb** **.** **)**
混合 切丁 美国人 奶酪 ½ 杯子 (2½ 盎司 .) 1 杯子 (⅓ 磅 .)

混合切丁的美国奶酪 ½ 杯（2½ 盎司） 1 杯（⅓ 磅）

1½ [kʌps] (½ ['el biː] .)
1½ **cups** **(** **½** **lb** **.** **)**
1½ 杯子 (½ 磅 .)

1.5 杯（½ 磅）

[pet] [mɪlk] ¼ [kʌp] ½ [kʌp] ¾ [kʌp]
PET **MILK** **¼** **cup** **½** **cup** **¾** **cup**
宠物 牛奶 ¼ 杯子 ½ 杯子 ¾ 杯子

宠物奶 ¼ 杯 ½ 杯 ¾ 杯

['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] ([kæn; kən][əˈmɪt]) [wʌn] - .
Worcestershire **SAUCE** **(** **can** **omit** **)** **1** **teasp** **.**
伍斯特郡 酱 (能 忽略) 1 - .

伍斯特沙司（可省略）1茶匙。

[ˌtuːˈtuː] - .
2 **teasp** **.**
2 - .

2茶匙

[wʌn] - .
1 **tablesp** **.**
1 - .

汤匙

[draɪ] ['mʌstəd] ¼ - .
dry MUSTARD ¼ teasp .
干燥 芥末 ¼ - .

干芥末 ¼ 茶匙。

½ - .
½ teasp .
½ - .

½ 茶匙

¾ - .
¾ teasp .
¾ - .

¾茶匙。

[sɔ:lt] [fju:] [greɪnz] ⅛ - .
SALT few grains ⅛ teasp .
盐 很少 谷物 ⅛ - .

盐几粒⅛茶匙。

¼ - . [ˌtu:'tu:] .
¼ teasp . 2 .
¼ - . 2 .

¼茶匙。2.

[kʊk] [ænd; ənd][stɜ:(r)]['əʊvə(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)][ʌn'tɪl] [smu:ð] . [θri:] .
Cook and stir over boiling water until smooth . 3 .
厨师 和 搅拌 超过 沸腾 水 直到 光滑的 . 3 .

3.

[pʊt][ɒn] [pleɪts] [təʊst] [ˌtu:'tu:]['slaɪsɪz][fɔ:r]['slaɪsɪz][sɪks] slices4 .
Put on plates TOAST 2 slices 4 slices 6 slices4 .
放 在 盘子 吐司 2 切片 4 切片 6 slices4 .

将烤好的面包片放在盘子上，烤2片、4片、6片。

[pɔ:(r)] [tʃi:z] [sɔ:s] ['əʊvə(r)] [təʊst] . [faɪv] .
Pour cheese sauce over toast . 5 .
倒 奶酪 酱 超过 吐司 . 5 .

5. 将奶酪酱淋在吐司上。

[tɒp] [wɪð] [krɪsp] ['beɪkən] [fɔ:r]['slaɪsɪz][eit]['slaɪsɪz] - ['slaɪsɪz]
Top with crisp BACON 4 slices 8 slices 12 slices
顶部 和 脆 熏肉 4 切片 8 切片 - 切片

上面放上酥脆的培根 4片 8片 12片

[hə'waɪən] [swi:t] [pə'teɪtəʊz]
Hawaiian Sweet Potatoes
夏威夷 甜的 土豆

夏威夷红薯

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'gri:diənts] [fɔ:(r); fə(r)][ˌtu:'tu:][fɔ:(r); fə(r)][fɔ:r][fɔ:(r); fə(r)] - .
DIRECTIONS INGREDIENTS FOR 2 FOR 4 FOR 61 .
方向 原料 为了 2 为了 4 为了 - .

制作方法 配料 2人份 4人份 61.

['kʌvə(r)][ænd; ənd][bɔɪl] - ['mɪnɪts] , [ɔ:(r)][ʌn'tɪl]['tendə(r)] [ʌn'pɛrd] [swi:t] [pə'teɪtəʊz] [θri:][smɔ:l] (½
Cover and boil 20 minutes , or until tender unpared SWEET POTATOES 3 small (½
覆盖 和 熬 - 分钟 , 或者 直到 投标 未配对的 甜的 土豆 3 小的 (½
['el bi:] .)
lb .)
磅 .)

盖上盖子煮20分钟，或煮至软烂。未去皮的红薯3个小（½磅）

[θriː] ['miːdiəm] (½ ['el biː] .)
3 medium (½ lb .)
3 中等的 (½ 磅 .)

3个中等大小（½磅）

[fɔːr] [lɑːdʒ] (1½ ['ɛl'biː'ɛs] .)
4 large (1½ lbs .)
4 大的 (1½ 磅 .)

4个大号（1.5磅）

[ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [θriː] [kʌps] [fɔːr] [kʌps]
in boiling WATER 2 cups 3 cups 4 cups
在 沸腾 水 2 杯子 3 杯子 4 杯子

在沸水中 2 杯 3 杯 4 杯

[ˌtuː'tuː] . [tɜːn] [ɒn] ['ʌv(ə)n] ; [set] [æt; ət] ['mɒdərət] (375° [ef] .) . [θriː] .
2 . Turn on oven ; set at moderate (375° F .) . 3 .
2 . 转动 在 烤箱 ; 放 在 缓和 (375° F .) . 3 .

2. 打开烤箱；设定温度为中等（375°F）。3.

[griːs] [ə; eɪ] ['ʃæləʊ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ['həʊldɪŋ] [ə'baʊt] [wʌn] [paɪnt] [wʌn] [kwɔːt] 1½ quarts4 .
Grease a shallow baking dish holding about 1 pint 1 quart 1½ quarts4 .
润滑脂 一个 浅的 烘烤 盘子 保持 关于 1 品脱 1 夸脱 1½ quarts4 .

在一个可盛装约 1 品脱、1 夸脱或 1.5 夸脱的浅烤盘上涂抹油脂。

[dreɪn] [pə'teɪtəʊz] ; [slɪp] [ɒf] [skɪnz] , [ðen] [mæʃ] [wel] .
Drain potatoes ; slip off skins , then mash well .
流走 土豆 ; 滑 离开 皮肤 , 然后 捣碎 出色地 .

将土豆沥干水分；剥去土豆皮，然后捣成泥。

[faɪv] . [biːt] [ɪn] [pet] [mɪlk] [sɪks] - .
5 . Beat in PET MILK 6 tablesp .
5 . 打 在 宠物 牛奶 6 - .

5. 加入 6 汤匙 PET 牛奶搅拌。

¾ [kʌp] [wʌn] [kʌp]
¾ cup 1 cup
¾ 杯子 1 杯子

¾ 杯 1 杯

[braʊn] ['ʃʊgə(r)] [wʌn] - .
brown SUGAR 1 tablesp .
棕色的 糖 1 - .

红糖 1 汤匙

[ˌtuː'tuː] - .
2 tablesp .
2 - .

汤匙

[θriː] - .
3 tablesp .
3 - .

汤匙

[sɔːlt] ⅛ - .
SALT ⅛ teasp .
盐 ⅛ - .

盐 ⅛ 茶匙

¼ - .
¼ teasp .
¼ - .

¼ 茶匙。

⅓ - . [sɪks] .
⅓ teasp . 6 .
⅓ - . 6 .

⅓茶匙.6.

[pʊt]['ɪntuː] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] . ['sɛvən] .
Put into greased baking dish . 7 .
放 进入 涂油 烘烤 盘子 . 7 .

7. 放入抹了油的烤盘中。

[kʌt] [ɪn] [hɑːvz] [dreɪnd] ['paɪnæp(ə)l] ['slaɪsɪz] , [kænd] [ˌtuː'tuː]['slaɪsɪz][fɔːr]['slaɪsɪz][sɪks] slices8 .
Cut in halves drained PINEAPPLE SLICES , canned 2 slices 4 slices 6 slices8 .
切 在 一半 排水 菠萝 切片 , 罐装 2 切片 4 切片 6 slices8 .

切成两半沥干水分的菠萝片，罐装 2 片 4 片 6 片 8。

[ə'reɪndʒ] [ɒn][pə'teɪtəʊ]['mɪkstʃə(r)] [ə'lɒŋ] ['aʊtə(r)] [edʒ] . [naɪn] .
Arrange on potato mixture along outer edge . 9 .
安排 在 土豆 混合物 沿着 外 边缘 . 9 .

将土豆混合物沿外边缘摆放。9.

['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][pə'teɪtəʊz] , [bʌt; bət][nɒt]['əʊvə(r)][fruːt] [krʌʃt] [kɔːn] [fleɪks] [ˌtuː'tuː] - .
Sprinkle over potatoes , but not over fruit crushed CORN FLAKES 2 tablesp .
撒 超过 土豆 , 但 不是 超过 水果 碎 玉米 薄片 2 - .

撒在土豆上，但不要撒在压碎的水果上。玉米片 2 汤匙。

¼ [kʌp] ⅓ cup10 .
¼ cup ⅓ cup10 .
¼ 杯子 ⅓ cup10 .

¼ 杯 ⅓ 杯10.

[beɪk] [ʌn'tɪl] ['θʌrəli] [hɒt] , [ɔː(r)][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] - ['mɪnɪts] - minutes11 .
Bake until thoroughly hot , or about 20 minutes 30 minutes 40 minutes11 .
烤 直到 彻底 热的 , 或者 关于 - 分钟 - 分钟 - minutes11 .

烤至完全热透，或约 20 分钟 30 分钟 40 分钟11。

[sɜːv] [hɒt][frɒm; frəm][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Serve hot from the baking dish .
服务 热的 从 这 烘烤 盘子 .

趁热从烤盘中取出食用。

[nəʊt] : [wel] [dreɪnd] , [kænd] [swiːt] [pə'teɪtəʊz]['ɔːlsəʊ][kæn; kən][biː; bi] [juːst] .
Note : Well drained , canned sweet potatoes also can be used .
笔记 : 出色地 排水 , 罐装 甜的 土豆 还 能 是 用过的 .

注：也可以使用沥干水分的罐装红薯。

[juː; jʊ] [wɪl] [niːd] ¾ [kʌp] [mæʃt] [swiːt] [pə'teɪtəʊz][fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː] ;
You will need ¾ cup mashed sweet potatoes for 2 ;
你 将要 需要 ¾ 杯子 捣碎 甜的 土豆 为了 2 ;

两人份需要 ¾ 杯红薯泥；

1½ [kʌps] [fɔː(r); fə(r)][fɔːr][ænd; ənd] 2¼ [kʌps] [fɔː(r); fə(r)][sɪks] .
1½ cups for 4 and 2¼ cups for 6 .
1½ 杯子 为了 4 和 2¼ 杯子 为了 6 .

4 人份用 1.5 杯，6 人份用 2.25 杯。

[[ˌpiː 'dʒiː][eit]]
[Pg 8]
[页 8]

[第 8 页]

[tʃiːz] [tʃɪps]
Cheese Chips
奶酪 薯片

芝士片

[dəˈrekʃ(ə)nz] [ɪnˈgriːdiənts] [fɔː(r); fə(r)][fɔːr]['dʌz(ə)n][fɔː(r); fə(r)][sɪks] dozen1 .

DIRECTIONS	**INGREDIENTS**	**For**	**4**	**dozen**	**For**	**6**	**dozen1**	**.**
方向	原料	为了	4	打	为了	6	dozen1	.

制作方法 配料 4 打 6 打 1.

[sɪft] [təˈgeðə(r)] ['sɪftɪd] , [keɪk] ['flaʊə(r)][wʌn][kʌp] 1½ [kʌps]

Sift	**together**	**sifted**	**,**	**cake**	**FLOUR**	**1**	**cup**	**1½**	**cups**
筛	一起	筛过的	,	蛋糕	面粉	1	杯子	1½	杯子

将过筛后的蛋糕粉 1 杯 1½ 杯混合过筛

[sɔːlt] ½ - .

SALT	**½**	**teasp**	**.**
盐	½	-	.

盐 ½ 茶匙

¾ - .

¾	**teasp**	**.**
¾	-	.

¾茶匙。

[ˌtuːˈtuː] . [wɜːk] ['ɪntuː]['flaʊə(r)] [wɪð] [fɔːk] [ɔː(r)]['peɪstri]['blendə(r)] [spft] ['ʃɔːtnɪŋ] ¼ [kʌp][sɪks] -

2	**.**	**Work**	**into**	**flour**	**with**	**fork**	**or**	**pastry**	**blender**	**soft**	**SHORTENING**	**¼**	**cup**	**6**	**tablesp**
2	.	工作	进入	面粉	和	叉	或者	糕点	混合器	柔软的	缩短	¼	杯子	6	-

. [θriː] .

.	**3**	**.**
.	3	.

2. 用叉子或糕点搅拌器将软起酥油 ¼ 杯 6 汤匙拌入面粉中。3.

[wen] ['mɪkstʃə(r)][hæz; həz] [əˈpɪərəns] [ɒv; əv][smɔːl] ['piːz] ,

When	**mixture**	**has**	**appearance**	**of**	**small**	**peas**	**,**
什么时候	混合物	有	外貌	的	小的	豌豆	,

当混合物呈现小豌豆状时，

[fəʊld][ɪn]['greɪtɪd] [əˈmerɪkən] [ɔː(r)] ['tʃedə(r)] [tʃiːz] [wʌn][kʌp] 1½ cups4 .

fold	**in**	**grated**	**American**	**or**	**cheddar**	**CHEESE**	**1**	**cup**	**1½**	**cups4**	**.**
折叠	在	磨碎的	美国人	或者	切达干酪	奶酪	1	杯子	1½	cups4	.

拌入磨碎的美国奶酪或切达奶酪 1 杯 1½ 杯 4.

[stɜː(r)][ɪn] ['sləʊli] [wɪð] [fɔːk] [ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv][pet] [mɪlk] [ˌtuːˈtuː] - .

Stir	**in**	**slowly**	**with**	**fork**	**a**	**mixture**	**of**	**PET**	**MILK**	**2**	**tablesp**	**.**
搅拌	在	缓慢地	和	叉	一个	混合物	的	宠物	牛奶	2	-	.

用叉子慢慢搅拌加入 2 汤匙 PET 牛奶混合物。

[θriː] - .

3	**tablesp**	**.**
3	-	.

3 汤匙

['wɔːtə(r)][wʌn] - .

WATER	**1**	**tablesp**	**.**
水	1	-	.

水 1 汤匙

1½ - . [faɪv] .

1½	**tablesp**	**.**	**5**	**.**
1½	-	.	5	.

1½ 汤匙.5。

[ʃeɪp] [dəʊ] ['ɪntuː][ə; eɪ][rəʊl][əˈbaʊt] 1½ ['ɪntʃɪz] [θɪk] .

Shape	**dough**	**into**	**a**	**roll**	**about**	**1½**	**inches**	**thick**	**.**
形状	面团	进入	一个	卷	关于	1½	英寸	厚的	.

将面团擀成约 1½ 英寸厚的卷状。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] .
Wrap **in** **waxed** **paper** **.**
裹 在 打蜡 纸 .

用蜡纸包裹。

[sɪks] . [tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][fɔ:(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] [ɔ:(r)] [ˌəʊvə'naɪt] . ['sɛvən] .
6 **.** **Chill** **in** **refrigerator** **for** **several** **hours** **or** **overnight** **.** **7** **.**
6 . 寒意 在 冰箱 为了 一些 小时 或者 过夜 . 7 .

6. 放入冰箱冷藏数小时或过夜。7.

[tɜ:n] [ɒn]['ʌv(ə)n] ; [set][æt; ət] ['mɒdərətli] [hɒt] (400° [ef] .) . [eit] .
Turn **on** **oven** **;** **set** **at** **moderately** **hot** **(** **400°** **F** **.** **)** **.** **8** **.**
转动 在 烤箱 ; 放 在 中等程度 热的 (400° F .) . 8 .

打开烤箱；设定温度为中等偏高（400°F）。8.

[kʌt] [tʃɪld] [dəʊ] ['ɪntu:] ⅛ - [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] .
Cut **chilled** **dough** **into** **⅛** **-** **inch** **slices** **.**
切 冷藏 面团 进入 ⅛ - 英寸 切片 .

将冷藏后的面团切成⅛英寸厚的片。

[pʊt][ɒn] [wel] - [gri:zd] [ænd; ənd] ['flaʊəd] ['beɪkɪŋ] [ʃi:ts] . [naɪn] .
Put **on** **well** **-** **greased** **and** **floured** **baking** **sheets** **.** **9** **.**
放 在 出色地 - 涂油 和 撒了面粉 烘烤 纸张 . 9 .

放在抹了油撒了面粉的烤盘上。9.

[brʌʃ] [wɪð] [pet] [mɪlk] [wʌn] - .
Brush **with** **PET** **MILK** **1** **tablesp** **.**
刷子 和 宠物 牛奶 1 - .

用 1 汤匙 PET 牛奶刷洗。

1½ - . - .
1½ **tablesp** **.** **10** **.**
1½ - . - .

1.5 汤匙 10。

[ðen] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['kærəweɪ] , ['pɒpi] [ɔ:(r)] ['seləri] [si:d] [fɔ:r] - .
Then **sprinkle** **with** **caraway** **,** **poppy** **or** **celery** **SEED** **4** **teasp** **.**
然后 撒 和 葛缕子 , 罂粟 或者 芹菜 种子 4 - .

然后撒上 4 茶匙葛缕子籽、罂粟籽或芹菜籽。

[ˌtu:'tu:] - . - .
2 **tablesp** **.** **11** **.**
2 - . - .

2 桌。11。

[beɪk] [ɒn]['ʌv(ə)n] [ʃelf] ['slaɪtli] [ə'bʌv] ['sentə(r)] - ['mɪnɪts] , [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] [laɪt] [braʊn] .
Bake **on** **oven** **shelf** **slightly** **above** **center** **12** **minutes** **,** **or** **until** **light** **brown** **.**
烤 在 烤箱 架子 轻微地 多于 中心 - 分钟 , 或者 直到 光 棕色的 .

在烤箱中层略高于中心的位置烘烤 12 分钟，或直至呈浅棕色。

[nəʊt] : [jʊl] [hæv; həv] ['pɜ:fɪkt] [sək'ses] [wɪð] [ðɪs] ['resəpi][ɪn]['eni]['æltɪtju:d][ʌp][tu:; tə][faɪv] , - [fi:t]
Note **:** **You'll** **have** **perfect** **success** **with** **this** **recipe** **in** **any** **altitude** **up** **to** **5** **,** **000** **feet**
笔记 : 你会 有 完美的 成功 和 这 食谱 在 任何 高度 向上 到 5 , - 脚
.
:
.

注意：在海拔 5000 英尺以下的任何高度，使用此食谱都能获得完美成功。

[ɪf] [ju:; jʊ][lɪv; laɪv][ɪn][ə; eɪ]['haɪə(r)]['æltɪtju:d] , [raɪt] [fɔ:(r); fə(r)] ['speʃəli] [ə'dʒʌstɪd] ['resəpi] ,
If **you** **live** **in** **a** **higher** **altitude** **,** **write** **for** **specially** **adjusted** **recipe** **,**
如果 你 居住 在 一个 更高 高度 , 写 为了 特别 调整 食谱 ,

如果您居住在海拔较高的地方，请写信索取专门调整的食谱。

['steɪtɪŋ] ['æltɪtjuːd][æt; ət] [wɪtʃ] [juː; jʊ][lɪv; laɪv][ænd; ənd] [neɪm] [ɒv; əv]['resəpi] .

stating	**altitude**	**at**	**which**	**you**	**live**	**and**	**name**	**of**	**recipe**	**.**
声明	高度	在	哪个	你	居住	和	姓名	的	食谱	.

请注明您居住的海拔高度和菜谱名称。

['beɪkɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)] ['pəʊltri] [ænd; ənd] [miːt]

Baking	**Directions**	**For**	**Poultry**	**and**	**Meat**
烘烤	方向	为了	家禽	和	肉

家禽和肉类烘焙指南

([æt; ət] [ruːm] ['temprətʃə(r)] , [stʌft] ['ʌv(ə)n][leŋkθ; leŋθ]

(	**at**	**room**	**temperature**	**,**	**stuffed**	**Oven**	**Length**
(	在	房间	温度	,	填充	烤箱	长度

（室温下，烤箱长度）

[ænd; ənd] ['redi] [fɔː(r); fə(r)] ['beɪkɪŋ])

and	**ready**	**for**	**baking**	**)**
和	准备好	为了	烘烤	)

（可以烘烤了）

['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] [taɪm]

Temperature	**of**	**Baking**	**Time**
温度	的	烘烤	时间

烘焙温度

['tʃɪkɪn] , ['ʌndə(r)][faɪv]['ɛl'biː'ɛs] .

Chicken	**,**	**under**	**5**	**lbs**	**.**
鸡	,	在下面	5	磅	.

鸡，5磅以下。

350° [ef] . - [mɪn] . [pə(r)]['el biː] .

350°	**F**	**.**	**40**	**min**	**.**	**per**	**lb**	**.**
350°	F	.	-	最小	.	每	磅	.

350°F，每磅40分钟。

['tʃɪkɪn] , [faɪv]['ɛl'biː'ɛs] .

Chicken	**,**	**5**	**lbs**	**.**
鸡	,	5	磅	.

鸡肉，5磅。

[ænd; ənd]['əʊvə(r)] 325° [ef] . - [mɪn] . [pə(r)]['el biː] .

and	**over**	**325°**	**F**	**.**	**40**	**min**	**.**	**per**	**lb**	**.**
和	超过	325°	F	.	-	最小	.	每	磅	.

温度超过 325°F。每磅 40 分钟。

[dʌk] , [faɪv]['ɛl'biː'ɛs] .

Duck	**,**	**5**	**lbs**	**.**
鸭子	,	5	磅	.

鸭子，5磅。

[ænd; ənd]['əʊvə(r)] 325° [ef] . - [mɪn] . [pə(r)]['el biː] .

and	**over**	**325°**	**F**	**.**	**40**	**min**	**.**	**per**	**lb**	**.**
和	超过	325°	F	.	-	最小	.	每	磅	.

温度超过 325°F。每磅 40 分钟。

[guːs] 325° [ef] . - [mɪn] . [pə(r)]['el biː] .

Goose	**325°**	**F**	**.**	**35**	**min**	**.**	**per**	**lb**	**.**
鹅	325°	F	.	-	最小	.	每	磅	.

鹅肉，325°F，每磅35分钟。

['gɪni] [hen] , 3½ ['ɛl'biː'ɛs] .

Guinea	**Hen**	**,**	**3½**	**lbs**	**.**
几内亚	母鸡	,	3½	磅	.

珍珠鸡，3.5磅。

350° [ef] . - [mɪn] . [pə(r)]['el biː] .
350° F . 40 min . per lb .
350° F . - 最小 . 每 磅 .

350°F，每磅40分钟。

[læm] , [brest] [ɔː(r)] ['ʃəʊldə(r)] 300° [ef] . - [mɪn] . [pə(r)]['el biː] .
Lamb , Breast or Shoulder 300° F . 35 min . per lb .
羊肉 , 胸部 或者 肩膀 300° F . - 最小 . 每 磅 .

羊肉，胸肉或肩肉，300°F，每磅35分钟。

[pɔːk] ['ʃəʊldə(r)] 350°
Pork Shoulder 350°
猪肉 肩膀 350°

猪肩肉 350°

[ef] . - [mɪn] . [pə(r)]['el biː] .
F . 45 min . per lb .
F . - 最小 . 每 磅 .

F. 每磅 45 分钟。

[pɔːk] ['tendəlɔɪn] , [kʌt] [wɪð] ['pɒkɪt] 350° [ef] . - [mɪn] . [pə(r)]['el biː] .
Pork Tenderloin , cut with pocket 350° F . 40 min . per lb .
猪肉 里脊肉 , 切 和 口袋 350° F . - 最小 . 每 磅 .

猪里脊肉，切块后置于 350°F 的温度下，每磅需烹饪 40 分钟。

['tɜːki] , ['ʌndə(r)] - ['ɛl'biː'ɛs] .
Turkey , under 12 lbs .
火鸡 , 在下面 - 磅 .

火鸡，重量不足 12 磅。

325° [ef] . - [mɪn] . [pə(r)]['el biː] .
325° F . 25 min . per lb .
325° F . - 最小 . 每 磅 .

325°F，每磅25分钟。

['tɜːki] , ['əʊvə(r)] - ['ɛl'biː'ɛs] .
Turkey , over 12 lbs .
火鸡 , 超过 - 磅 .

火鸡，超过 12 磅。

300° [ef] . - [tuː; tə] - [mɪn] . [pə(r)]['el biː] .
300° F . 18 to 20 min . per lb .
300° F . - 到 - 最小 . 每 磅 .

300°F。每磅需18至20分钟。

[viːl] , [brest] [ɔː(r)] ['ʃəʊldə(r)] 300°
Veal , Breast or Shoulder 300°
小牛肉 , 胸部 或者 肩膀 300°

小牛肉、胸肉或肩肉 300°

[ef] . - [mɪn] . [pə(r)]['el biː] .
F . 45 min . per lb .
F . - 最小 . 每 磅 .

F. 每磅 45 分钟。

[nəʊt] : [juːz] [ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [ʌn'kʌvəd] ['beɪkɪŋ] [pæn] [ænd; ənd] [duː; də] [nɒt] [beɪst] .
Note : Use a shallow uncovered baking pan and do not baste .
笔记 : 使用 一个 浅的 裸露 烘烤 平底锅 和 做 不是 绷 .

注意：使用浅的无盖烤盘，不要涂油。

[[ˌpiː 'dʒiː][naɪn]]
[Pg 9]
[页 9]

[pet] [gleɪz]
Pet **Glaze**
宠物 釉

宠物釉

[dəˈrekʃ(ə)nz] [ɪnˈgriːdiənts] [fɔː(r); fə(r)] - - [ɪntʃ] [ˈkɒfi] [keɪk] [fɔː(r); fə(r)] - - [ɪntʃ] [ˈkɒfi] cake1 .
DIRECTIONS **INGREDIENTS** **For** **10** **-** **inch** **coffee** **cake** **For** **15** **-** **inch** **coffee** **cake1** **.**
方向 原料 为了 - - 英寸 咖啡 蛋糕 为了 - - 英寸 咖啡 cake1 .

制作方法及配料 10英寸咖啡蛋糕 15英寸咖啡蛋糕 1.

[mɪks][ɪn] [smɔːl] [bəʊl] [pet] [mɪlk] [fɔːr] - .
Mix **in** **small** **bowl** **PET** **MILK** **4** **teasp** **.**
混合 在 小的 碗 宠物 牛奶 4 - .

在小碗中混合 4 茶匙 PET 牛奶。

[ˌtuːˈtuː] - .
2 **tablesp** **.**
2 - .

2 汤匙

[vəˈnɪlə] ¾ - .
VANILLA **¾** **teasp** **.**
香草 ¾ - .

香草 ¾ 茶匙

[wʌn] - . [ˌtuːˈtuː] .
1 **teasp** **.** **2** **.**
1 - . 2 .

1茶匙。2.

[ˌeɪ diː ˈdiː] [əˈbaʊt] [ˌtuːˈtuː] - .
Add **about** **2** **tablesp** **.**
添加 关于 2 - .

加入约2汤匙。

[æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [ˈpaʊdəd] [ˈʃʊgə(r)] ½ [kʌp] ⅔ cup3 .
at **a** **time** **powdered** **SUGAR** **½** **cup** **⅔** **cup3** **.**
在 一个 时间 粉末状 糖 ½ 杯子 ⅔ cup3 .

一次加入糖粉 ½ 杯 ⅔ 杯 3.

[biːt] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .
Beat **until** **smooth** **.**
打 直到 光滑的 .

搅拌至顺滑。

[spred] [ɒn] [tɒps] [ɒv; əv] [ˈmɪnsmiːt] [kʌp] [keɪks] [ɔː(r)] [ɒn] [ˈiːzi] [ˈkɒfi] [keɪk] ([siː] [ˈɪndeks]) [æz; əz]
Spread **on** **tops** **of** **Mincemeat** **Cup** **Cakes** **or** **on** **Easy** **Coffee** **Cake** **(** **see** **index** **)** **as**
传播 在 最高额 的 肉馅 杯子 蛋糕 或者 在 简单的 咖啡 蛋糕 (看 指数) 作为
[suːn] [æz; əz] [rɪˈmuːvd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] .
soon **as** **removed** **from** **the** **oven** **.**
很快 作为 已移除 从 这 烤箱 .

将酱汁涂抹在肉馅纸杯蛋糕或简易咖啡蛋糕（见索引）的顶部，蛋糕刚从烤箱中取出即可。

[pəˈteɪtəʊ] [ˈstʌfɪŋ]
Potato **Stuffing**
土豆 馅

土豆馅料

[dəˈrekʃ(ə)nz] [ɪnˈgriːdiənts] [fɔː(r); fə(r)] 4½ [tuː; tə] [faɪv] - [ˈel biː] .
DIRECTIONS **INGREDIENTS** **For** **4½** **to** **5** **-** **lb** **.**
方向 原料 为了 4½ 到 5 - 磅 .

制作方法 配料 适用于 4½ 至 5 磅

['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] [dʌk]
Chicken **or** **Duck**
鸡 或者 鸭子

鸡或鸭

[fɔː(r); fə(r)][eit][tuː; tə] - - ['el biː] .
For **8** **to** **10** **-** **lb** **.**
为了 8 到 - - 磅 .

适用于 8 至 10 磅。

Turkey1 .
Turkey1 **.**
Turkey1 .

土耳其1.

[kʊk] ['sləʊli] [faɪv] ['mɪnɪts] ['faɪnli] [kʌt] ['ʌnjən] ¼ [kʌp] ⅓ [kʌp]
Cook **slowly** **5** **minutes** **finely** **cut** **ONION** **¼** **cup** **⅓** **cup**
厨师 缓慢地 5 分钟 精细地 切 洋葱 ¼ 杯子 ⅓ 杯子

慢火煮5分钟，加入1/4杯切碎的洋葱和1/3杯洋葱碎。

['faɪnli] [daɪst] ['seləri] [wʌn][kʌp] 1½ [kʌps]
finely **diced** **CELERY** **1** **cup** **1½** **cups**
精细地 切丁 芹菜 1 杯子 1½ 杯子

芹菜丁 1 杯 1½ 杯

[ɪn][hɒt] ['ʃɔːtnɪŋ] [ˌtuː'tuː] - .
in **hot** **SHORTENING** **2** **tablesp** **.**
在 热的 缩短 2 - .

在热起酥油中 2 汤匙。

[θriː] - . [ˌtuː'tuː] .
3 **tablesp** **.** **2** **.**
3 - . 2 .

3 桌 sp.2。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] ; [ˌeɪ diː 'diː][pet] [mɪlk] ⅔ [kʌp][wʌn][kʌp]
Remove **from** **heat** **;** **add** **PET** **MILK** **⅔** **cup** **1** **cup**
消除 从 热 ; 添加 宠物 牛奶 ⅔ 杯子 1 杯子

离火；加入 ⅔ 杯 PET 牛奶 1 杯

[wel] - ['biːt(ə)n] [eg] [wʌn][ˌtuː'tuː]
well **-** **beaten** **EGG** **1** **2**
出色地 - 被打败 蛋 1 2

打好的鸡蛋 1 2

[sɔːlt] 1¼ - .
SALT **1¼** **teasp** **.**
盐 1¼ - .

盐 1¼ 茶匙。

1¾ - .
1¾ **teasp** **.**
1¾ - .

1¾茶匙

['paʊdəd] [seɪdʒ][wʌn] - .
powdered **SAGE** **1** **teasp** **.**
粉末状 圣人 1 - .

鼠尾草粉 1 茶匙。

1½ - .
1½ **teasp** **.**
1½ - .

1.5茶匙

['pepə(r)] [fju:] [greɪnz] ⅛ - . [θri:] .

PEPPER	few	grains	⅛	teasp	.	3	.
胡椒	很少	谷物	⅛	-	.	3	.

胡椒粉几粒⅛茶匙.3.

[ˌeɪ di: 'di:][ænd; ənd][mɪks] [wel] ['faɪnli] [daɪst] , [kʊkt] [pə'teɪtəʊz] [ˌtu:'tu:][kʌps][θri:][kʌps]

Add	and	mix	well	finely	diced	,	cooked	POTATOES	2	cups	3	cups
添加	和	混合	出色地	精细地	切丁	,	煮熟	土豆	2	杯子	3	杯子

加入并充分搅拌切成细丁的熟土豆 2 杯 3 杯

[sɒft] [bred] [krʌmz] [ˌtu:'tu:][kʌps][θri:][kʌps]

soft	BREAD	CRUMBS	2	cups	3	cups
柔软的	面包	面包屑	2	杯子	3	杯子

软面包屑 2 杯 3 杯

[fɔ:r] . [spu:n] ['laɪtli] ['ɪntu:]['kævəti][ɒv; əv] ['pəʊltri] .

4	.	Spoon	lightly	into	cavity	of	poultry	.
4	.	勺子	轻轻	进入	空腔	的	家禽	.

4. 用勺子轻轻舀入家禽腹腔内。

[səʊ] ['kævəti][tə'geðə(r)][ɔ:(r)][sɪ'kjʊə(r)] [wɪð] ['tu:θˌpɪks] [leɪst] [wɪð] [strɪŋ] . [faɪv] .

Sew	cavity	together	or	secure	with	toothpicks	laced	with	string	.	5	.
缝	空腔	一起	或者	安全的	和	牙签	系带	和	细绳	.	5	.

5. 将空洞缝合起来，或者用牙签绑上绳子固定。

[beɪk] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd][ɪn] [tʃɑ:t] [ɒn] ['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] .

Bake	as	directed	in	chart	on	opposite	page	.
烤	作为	指导	在	图表	在	对面的	页	.

按照对面页图表中的指示烘焙。

[nəʊt] : [fɔ:(r); fə(r)] 3½ - ['el bi:] .

Note	:	For	3½	-	lb	.
笔记	:	为了	3½	-	磅	.

注：适用于 3½ 磅。

['gɪni] [hen] , [ju:z] ½ [ɒv; əv][ðə; ði]['resəpi][fɔ:(r); fə(r)] 4½ [tu:; tə][faɪv] - ['el bi:] .

guinea	hen	,	use	½	of	the	recipe	for	4½	to	5	-	lb	.
几内亚	母鸡	,	使用	½	的	这	食谱	为了	4½	到	5	-	磅	.

如果是珍珠鸡，4.5 到 5 磅重的珍珠鸡使用配方的 1/2。

['tʃɪkɪn] ; [fɔ:(r); fə(r)] - [tu:; tə] - - ['el bi:] .

chicken	;	for	12	to	14	-	lb	.
鸡	;	为了	-	到	-	-	磅	.

鸡；适用于 12 至 14 磅的鸡。

['tɜ:ki] , ['dʌb(ə)l][ðə; ði]['resəpi][fɔ:(r); fə(r)][eit][tu:; tə] - - ['el bi:] . ['tɜ:ki] .

turkey	,	double	the	recipe	for	8	to	10	-	lb	.	turkey	.
火鸡	,	双倍的	这	食谱	为了	8	到	-	-	磅	.	火鸡	.

火鸡，8 至 10 磅的火鸡，配方用量加倍。

['hɒlədeɪ] [mi:l]

HOLIDAY	MEAL
假期	一顿饭

节日大餐

[ʃʊə(r)][tu:; tə] [pli:z]

SURE	TO	PLEASE
当然	到	请

一定会让您满意

[rəʊst] ['tʃɪkɪn] [ɔ:(r)] [dʌk]

Roast	Chicken	or	Duck
烤	鸡	或者	鸭子

烤鸡或烤鸭

[pə'teɪtəʊ] ['stʌfɪŋ] [[sɪks]]
Potato **Stuffing** **[6]**
土豆 馅 [6]

土豆馅[6]

['dʒɪblɪt] ['greɪvi]
Giblet **Gravy**
鸡杂 肉汁

鸡杂肉汁

['kɒliflaʊə(r)] [wɪð] [eg] [sɔːs] [[sɪks]]
Cauliflower **with** **Egg** **Sauce** **[6]**
菜花 和 蛋 酱 [6]

鸡蛋酱花椰菜[6]

['krænbəri] [sɔːs]
Cranberry **Sauce**
蔓越莓 酱

蔓越莓酱

['seləri]
Celery
芹菜

芹菜

[aɪs] [kriːm] [wɪð] ['paɪnæp(ə)l] [deɪt] [bɑːrz] [[sɪks]]
Ice **Cream** **with** **Pineapple** **Date** **Bars** **[6]**
冰 奶油 和 菠萝 日期 酒吧 [6]

菠萝枣条冰淇淋[6]

[[sɪks]] ['resəpɪz] [ɑː(r); ə(r)] [ɪn] [ðɪs] [bʊk]
[6] **Recipes** **are** **in** **this** **book**
[6] 食谱 是 在 这 书

[6] 这本书里有食谱。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 10]
[页 -]

[第10页]

['hɒlədeɪ] [sɔːs]
Holiday **Sauce**
假期 酱

节日酱

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː][fɔː(r); fə(r)][fɔːr][fɔː(r); fə(r)][sɪks]
DIRECTIONS **INGREDIENTS** **FOR** **2** **FOR** **4** **FOR** **6**
方向 原料 为了 2 为了 4 为了 6

制作方法 配料表 2人份 4人份 6人份

[wʌn] . [tʃɪl] [ʌn'tɪl][aɪs][kəʊld] .
1 **.** **Chill** **until** **ice** **cold** **.**
1 . 寒意 直到 冰 寒冷的 .

1. 冷藏至冰凉。

[pet] [mɪlk] ¼ [kʌp] ⅛ [kʌp] ½ cup2 .
PET **MILK** **¼** **cup** **⅛** **cup** **½** **cup2** **.**
宠物 牛奶 ¼ 杯子 ⅛ 杯子 ½ cup2 .

宠物奶 ¼ 杯 ⅛ 杯 ½ 杯2.

[wɒʃ] , [draɪ][ɒn] ['taʊəl] , [ðen] [pʊt] [θruː] [faɪn] [naɪf] [ɒv; əv] [fuːd] ['tʃɒpə(r)] [freʃ] ,
Wash **,** **dry** **on** **towel** **,** **then** **put** **through** **fine** **knife** **of** **food** **chopper** **fresh** **,**
洗 , 干燥 在 毛巾 , 然后 放 通过 美好的 刀 的 食物 直升机 新鲜的 ,

洗净，用毛巾擦干，然后用食物切碎机的细刀片新鲜切碎。

[rɔː] ['krænbəriz] ½ [kʌp] [wʌn] [kʌp] 1½ cups3 .
raw **CRANBERRIES** **½** **cup** **1** **cup** **1½** **cups3** **.**
生的 蔓越莓 ½ 杯子 1 杯子 1½ cups3 .

生蔓越莓 ½ 杯 1 杯 1½ 杯3.

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] ¼ [kʌp] ½ [kʌp] ¾ [kʌp]
Add **SUGAR** **¼** **cup** **½** **cup** **¾** **cup**
添加 糖 ¼ 杯子 ½ 杯子 ¾ 杯子

加入糖 ¼ 杯 ½ 杯 ¾ 杯

[sɔːlt] ⅛ - .
SALT **⅛** **teasp** **.**
盐 ⅛ - .

盐 ⅛ 茶匙

¼ - .
¼ **teasp** **.**
¼ - .

¼ 茶匙。

½ - .
½ **teasp** **.**
½ - .

½ 茶匙

['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd] ¼ - .
grated **ORANGE** **RIND** **¼** **teasp** **.**
磨碎的 橙子 果皮 ¼ - .

磨碎的橙皮 ¼ 茶匙。

½ - .
½ **teasp** **.**
½ - .

½ 茶匙

¾ - . [fɔːr] .
¾ **teasp** **.** **4** **.**
¾ - . 4 .

¾茶匙。4.

[bɔɪl] ['sləʊli] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [θriː] ['mɪnɪts] ; [rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] . [faɪv] .
Boil **slowly** **and** **stir** **3** **minutes** **;** **remove** **from** **heat** **.** **5** **.**
熬 缓慢地 和 搅拌 3 分钟 ; 消除 从 热 . 5 .

慢火煮沸并搅拌3分钟；离火。5.

[kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ['miːdiəm] [piːld] ['ɒrɪndʒɪz] [wʌn] [ˌtuː'tuː] - .
Cut **in** **small** **pieces** **medium** **peeled** **ORANGES** **1** **2** **36** **.**
切 在 小的 件 中等的 去皮 橙子 1 2 - .

切成小块，中等大小的去皮橙子 1 2 36。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['krænbəri] ['mɪkstʃə(r)] ; [ðen] [tʃɪl] ['θʌrəli] . ['sɛvən] .
Add **to** **cranberry** **mixture** **;** **then** **chill** **thoroughly** **.** **7** **.**
添加 到 蔓越莓 混合物 ; 然后 寒意 彻底 . 7 .

加入蔓越莓混合物中；然后彻底冷藏。7.

[æt; ət] ['sɜːvɪŋ] [taɪm] , [wɪp] [tʃɪld] [mɪlk] [wɪð] [kəʊld] ['rəʊtəri] ['biːtə(r)] , [ɔː(r)] [ɪ'lektrɪk] ['biːtə(r)] [æt; ət]
At **serving** **time** **,** **whip** **chilled** **milk** **with** **cold** **rotary** **beater** **,** **or** **electric** **beater** **at**
在 服务 时间 , 鞭 冷藏 牛奶 和 寒冷的 旋转 击打者 , 或者 电的 击打者 在
[haɪ] [spiːd] ,
high **speed** **,**
高的 速度 ,

饮用时，用冷旋转式搅拌器或电动搅拌器高速搅打冷藏牛奶。

[ʌn'tɪl] [stɪf] .
until **stiff** **.**
直到 僵硬的 .

直到变硬。

[fəʊld]['ɪntuː] [tʃɪld] [fruːt] .
Fold **into** **chilled** **fruit** **.**
折叠 进入 冷藏 水果 .

拌入冰镇水果中。

[sɜːv] [ɒn] [fruːt] , [pleɪn] [keɪk] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Serve **on** **fruit** **,** **plain** **cake** **,** **etc** **.**
服务 在 水果 , 清楚的 蛋糕 , ETC .

可搭配水果、原味蛋糕等食用。

['iːzi] [fruːt] ['kɒfi] [keɪk]
Easy **Fruit** **Coffee** **Cake**
简单的 水果 咖啡 蛋糕

简易水果咖啡蛋糕

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔː(r); fə(r)] - - [ɪntʃ] ['kɒfi] [keɪk] [fɔː(r); fə(r)] - - [ɪntʃ] ['kɒfi] cake1 .
DIRECTIONS **INGREDIENTS** **For** **10** **-** **-** **inch** **coffee** **cake** **For** **15** **-** **-** **inch** **coffee** **cake1** **.**
方向 原料 为了 - - 英寸 咖啡 蛋糕 为了 - - 英寸 咖啡 cake1 .

制作方法及配料 10英寸咖啡蛋糕 15英寸咖啡蛋糕 1.

[mɪks][ɪn] [bəʊl] , [ðen] [kuːl] [tuː; tə] [ˌluːk'wɔːm] [pet] [mɪlk] ¼ [kʌp][sɪks] - .
Mix **in** **bowl** **,** **then** **cool** **to** **lukewarm** **PET** **MILK** **¼** **cup** **6** **tablesp** **.**
混合 在 碗 , 然后 凉爽的 到 温 宠物 牛奶 ¼ 杯子 6 - .

在碗中混合，然后冷却至温热 PET 牛奶 ¼ 杯 6 汤匙。

['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ¼ [kʌp][sɪks] - . [ˌtuː'tuː] .
boiling **WATER** **¼** **cup** **6** **tablesp** **.** **2** **.**
沸腾 水 ¼ 杯子 6 - . 2 .

沸水 ¼ 杯 6 汤匙 2.

[stɜː(r)][ɪn]['krʌmb(ə)ld] [jiːst] [keɪk] ⅔ [keɪk] [wʌn] [keɪk]
Stir **in** **crumbled** **YEAST** **CAKE** **⅔** **cake** **1** **cake**
搅拌 在 崩溃了 酵母 蛋糕 ⅔ 蛋糕 1 蛋糕

拌入碎酵母蛋糕 2/3 个蛋糕 1 个蛋糕

['ʃʊgə(r)] [ˌtuː'tuː] - .
SUGAR **2** **teasp** **.**
糖 2 - .

糖 2 茶匙

[wʌn] - . [θriː] .
1 **tablesp** **.** **3** **.**
1 - . 3 .

汤匙 3.

[wen] [jiːst] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] ,
When **yeast** **is** **dissolved** **,**
什么时候 酵母 是 溶解 ,

当酵母溶解后，

[stɜː(r)][ɪn][ə'baʊt] ½ [kʌp][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ['bɪskɪt] [mɪks] 1⅓ [kʌps] 2½ cups4 .
stir **in** **about** **½** **cup** **at** **a** **time** **BISCUIT** **MIX** **1⅓** **cups** **2½** **cups4** **.**
搅拌 在 关于 ½ 杯子 在 一个 时间 饼干 混合 1⅓ 杯子 2½ cups4 .

一次加入约 1/2 杯饼干粉，搅拌均匀。1⅓ 杯 2½ 杯 4.

[tɜːn] [aʊt][ɒn] ['laɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] .
Turn **out** **on** **lightly** **floured** **board** **.**
转动 出去 在 轻轻 撒了面粉 木板 .

将面团倒在撒了少许面粉的案板上。

[niːd] [wɪð] [ðə; ði][hændz] - [taɪmz] . [faɪv] .
Knead with the hands 40 times . 5 .
揉 和 这 双手 - 时代 . 5 .

用手揉捏 40 次。5.

[rəʊl]['ɪntuː][ə; eɪ] [ʃiːt] ['meʒərɪŋ] [ə'baʊt] - × - [ɪn] .
Roll into a sheet measuring about 10 × 10 in .
卷 进入 一个 床单 测量 关于 - × - 在 .

卷成一张约 10 × 10 英寸的薄片。

- × - [ɪn] . [sɪks] .
10 × 15 in . 6 .
- × - 在 . 6 .

10 × 15 英寸。6.

[spred] [wɪð] [sɒft] ['bʌtə(r)] [ˌtuː'tuː] - .
Spread with soft BUTTER 2 teasp .
传播 和 柔软的 黄油 2 - .

涂抹2茶匙软化黄油。

[wʌn] - . ['sɛvən] .
1 tablesp . 7 .
1 - . 7 .

1 汤匙。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] ['siːdləs] ['reɪzɪnz] ⅓ [kʌp] ½ [kʌp]
Sprinkle with mixture of seedless RAISINS ⅓ cup ½ cup
撒 和 混合物 的 无籽 葡萄干 ⅓ 杯子 ½ 杯子

撒上无籽葡萄干混合物 ⅓ 杯 ½ 杯

['faɪnli] [kʌt] [nʌts] [θriː] - .
finely cut NUTS 3 tablesp .
精细地 切 坚果 3 - .

切碎的坚果 3 汤匙

¼ [kʌp]
¼ cup
¼ 杯子

¼ 杯

['ʃʊgə(r)] [θriː] - .
SUGAR 3 tablesp .
糖 3 - .

糖 3 汤匙

¼ [kʌp]
¼ cup
¼ 杯子

¼ 杯

['sɪnəmən] ¾ - .
CINNAMON ¾ teasp .
肉桂 ¾ - .

肉桂粉 ¾ 茶匙

[wʌn] - . [eit] .
1 teasp . 8 .
1 - . 8 .

1茶匙.8。

[rəʊl] [ʌp] [laɪk] ['dʒeli][rəʊl] .
Roll up like jelly roll .
卷 向上 喜欢 果冻 卷 .

像果冻卷一样卷起来。

[stɑːt] [æt; ət][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] - - [ɪntʃ] [saɪdz][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [lɑːdʒ] [rəʊl] . [naɪn] .

Start	**at**	**one**	**of**	**the**	**15**	**-**	**inch**	**sides**	**for**	**the**	**large**	**roll**	**.**	**9**	**.**
开始	在	一	的	这	-	-	英寸	侧面	为了	这	大的	卷	.	9	.

从大卷的 15 英寸边之一开始卷起。9.

[pʊt]['ɪntuː] [griːzd] ['ʃæləʊ] ['beɪkɪŋ] [pæn] . - .

Put	**into**	**greased**	**shallow**	**baking**	**pan**	**.**	**10**	**.**
放	进入	涂油	浅的	烘烤	平底锅	.	-	.

放入抹了油的浅烤盘中。10.

[kʌt] [gæʃ] [ə'baʊt][wʌn] - [ɪntʃ] [diːp] [ə'lɒŋ] [bəuθ][saɪdz][ænd; ənd][ə'baʊt][wʌn] - [ɪntʃ] [ə'pɑːt] .

Cut	**gashes**	**about**	**1**	**-**	**inch**	**deep**	**along**	**both**	**sides**	**and**	**about**	**1**	**-**	**inch**	**apart**	**.**
切	伤口	关于	1	-	英寸	深的	沿着	两个都	侧面	和	关于	1	-	英寸	除	.

在两侧各切出约 1 英寸深、间隔约 1 英寸的切口。

['kʌvə(r)] [wɪð] [klɒθ] [rʌŋ] [aʊt][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] .

Cover	**with**	**cloth**	**wrung**	**out**	**of**	**hot**	**water**	**.**
覆盖	和	布	拧干	出去	的	热的	水	.

用拧干热水的布盖住。

[let] [raɪz] [ʌn'tɪl] ['dʌbld] [ɪn][saɪz] .

Let	**rise**	**until**	**doubled**	**in**	**size**	**.**
让	上升	直到	双倍	在	尺寸	.

让它发酵至体积增大一倍。

[beɪk] [ɒn]['sentə(r)] [ʃelf] [ɒv; əv] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (375° [ef] .) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [braʊn]

Bake	**on**	**center**	**shelf**	**of**	**moderate**	**oven**	**(**	**375°**	**F**	**.**	**)**	**about**	**25**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**brown**
烤	在	中心	架子	的	缓和	烤箱	(	375°	F	.	)	关于	-	分钟	,	或者	直到	棕色的

.

:

.

在烤箱中层（375°F）烘烤约 25 分钟，或直至呈棕色。

[waɪl] [wɔːm] [spred] [wɪð] [pet] [gleɪz] ([siː] ['ɪndeks]) .

While	**warm**	**spread**	**with**	**Pet**	**Glaze**	**(**	**see**	**index**	**)**	**.**
尽管	温暖的	传播	和	宠物	釉	(	看	指数	)	.

趁热涂抹宠物釉（见索引）。

[nəʊt] : [jʊl] [hæv; həv] ['pɜːfɪkt] [sək'ses] [wɪð] [ðɪs] ['resəpi][ɪn]['eni]['æltɪtjuːd][ʌp][tuː; tə][faɪv] , - [fiːt]

Note	**:**	**You'll**	**have**	**perfect**	**success**	**with**	**this**	**recipe**	**in**	**any**	**altitude**	**up**	**to**	**5**	**,**	**000**	**feet**
笔记	:	你会	有	完美的	成功	和	这	食谱	在	任何	高度	向上	到	5	,	-	脚

.

:

.

注意：在海拔 5000 英尺以下的任何高度，使用此食谱都能获得完美成功。

[ɪf] [juː; jʊ][lɪv; laɪv][ɪn][ə; eɪ]['haɪə(r)]['æltɪtjuːd] , [raɪt] [fɔː(r); fə(r)] ['speʃəlti] [ə'dʒʌstɪd] ['resəpi] ,

If	**you**	**live**	**in**	**a**	**higher**	**altitude**	**,**	**write**	**for**	**specialty**	**adjusted**	**recipe**	**,**
如果	你	居住	在	一个	更高	高度	,	写	为了	专业	调整	食谱	,

如果您居住在海拔较高的地方，请写信索取特殊调整后的食谱。

['steɪtɪŋ] ['æltɪtjuːd][æt; ət] [wɪtʃ] [juː; jʊ][lɪv; laɪv][ænd; ənd] [neɪm] [ɒv; əv]['resəpi] .

stating	**altitude**	**at**	**which**	**you**	**live**	**and**	**name**	**of**	**recipe**	**.**
声明	高度	在	哪个	你	居住	和	姓名	的	食谱	.

请注明您居住的海拔高度和菜谱名称。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**11**	**]**
[	页	-	]

['kəʊkənʌt] ['kɪsɪz]
Coconut **Kisses**
椰子 吻

椰子之吻

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'gri:diənts] [fɔ:(r); fə(r)]['θri:]['dʌz(ə)n][fɔ:(r); fə(r)] 4½ dozen1 .
DIRECTIONS **INGREDIENTS** **For** **3** **dozen** **For** **4½** **dozen1** **.**
方向 原料 为了 3 打 为了 4½ dozen1 .

制作方法 配料 3 打 4½ 打 1.

[tɜ:n] [ɒn]['ʌv(ə)n] ; [set][æt; ət] ['mɒdərətli] [sləʊ] (350° [ef] .) . [ˌtu:'tu:] .
Turn **on** **oven** **;** **set** **at** **moderately** **slow** **(** **350°** **F** **.** **)** **.** **2** **.**
转动 在 烤箱 ; 放 在 中等程度 慢的 (350° F .) . 2 .

打开烤箱；设置中低火（350°F）。2.

[mɪks] ['ʃʊgə(r)] [wʌn] [kʌp] 1½ [kʌps]
Mix **SUGAR** **1** **cup** **1½** **cups**
混合 糖 1 杯子 1½ 杯子

混合糖 1 杯 1½ 杯

[ɔ:l] - ['pɜ:pəs] ['flaʊə(r)] ¼ [kʌp][sɪks] - .
all **-** **purpose** **FLOUR** **¼** **cup** **6** **tablesp** **.**
全部 - 目的 面粉 ¼ 杯子 6 - .

通用面粉 ¼ 杯 6 汤匙

[sɔ:lt] ½ - .
SALT **½** **teasp** **.**
盐 ½ - .

盐 ½ 茶匙

¾ - .
¾ **teasp** **.**
¾ - .

¾茶匙。

['si:dləs] ['reɪzɪnz] ½ [kʌp] ¾ [kʌp]
seedless **RAISINS** **½** **cup** **¾** **cup**
无籽 葡萄干 ½ 杯子 ¾ 杯子

无籽葡萄干 ½ 杯 ¾ 杯

['kændid] ['tʃeriz] , [['sɛvən]] ['kwɔ:təd] ½ [kʌp] ¾ [kʌp]
candied **CHERRIES** **,** **[** **7** **]** **quartered** **½** **cup** **¾** **cup**
腩 樱桃 , [7] 四分 ½ 杯子 ¾ 杯子

蜜饯樱桃[7]，切成四瓣，½ 杯，¾ 杯

['ʃredɪd] ['kəʊkənʌt] [[eit]] [θri:][kʌps] (½ ['el bi:] .)
shredded **COCONUT** **[** **8** **]** **3** **cups** **(** **½** **lb** **.** **)**
碎 椰子 [8] 3 杯子 (½ 磅 .)

椰丝[8] 3 杯（½ 磅）

4½ [kʌps] (¾ ['el bi:] .) [θri:] .
4½ **cups** **(** **¾** **lb** **.** **)** **3** **.**
4½ 杯子 (¾ 磅 .) 3 .

4½ 杯（¾ 磅）3.

[stɜ:(r)][ɪn] [pet] [mɪlk] ½ [kʌp] ¾ [kʌp]
Stir **in** **PET** **MILK** **½** **cup** **¾** **cup**
搅拌 在 宠物 牛奶 ½ 杯子 ¾ 杯子

拌入 ½ 杯 ¾ 杯 PET 牛奶

[və'nɪlə] [wʌn] - .
VANILLA **1** **teasp** **.**
香草 1 - .

香草 1 茶匙

1½ - . [fɔːr] .
1½ teasp . 4 .
1½ - . 4 .

1½茶匙。4.

[wen] [wel] [mɪkst] , [drɒp][ˌtuːˈtuː] [ˈɪntʃɪz] [əˈpɑːt][frɒm; frəm][ə; eɪ] [ˈtiːspuːn] [ˈɒntə] [wel] - [griːzd]
When well mixed , drop 2 inches apart from a teaspoon onto well - greased
什么时候出色地 混合 , 降低 2 英寸 除 从 一个 茶匙 到 出色地 - 涂油
[ænd; ənd] [ˈflaʊəd] [ˈbeɪkɪŋ] [ʃiːt] . [faɪv] .
and floured baking sheet . 5 .
和 撒了面粉 烘烤 床单 . 5 .

充分混合后，用茶匙舀取面糊，间隔 2 英寸滴在涂好油脂并撒上面粉的烤盘上。5.

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [ˈlaɪtli] [braʊn] .
Bake 20 minutes , or until lightly browned .
烤 - 分钟 , 或者 直到 轻轻 棕色 .

烤20分钟，或烤至表面呈浅棕色。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][pæn] [waɪl] [wɔːm] [ænd; ənd] [ʃeɪp] [ˈɪntuː] [bɔːlz] [wɪð] [ˈfɪŋgəz] .
Remove from pan while warm and shape into balls with fingers .
消除 从 平底锅 尽管 温暖的 和 形状 进入 球 和 手指 .

趁热从锅中取出，用手指搓成球状。

[[ˈsɛvən]] [daɪst] [ˈkændid] [ˈpaɪnæp(ə)l][kæn; kən] [rɪˈpleɪs] [ˈtʃeriz] .
[7] Diced candied pineapple can replace cherries .
[7] 切丁 脯 菠萝 能 代替 樱桃 .

[7] 可以用切丁的蜜饯菠萝代替樱桃。

[[eit]] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['kəʊkənʌt] ,
[8] For the coconut ,
[8] 为了 这 椰子 ,

[8] 至于椰子，

[juːz][ðə; ði] [bʌlk] [kaɪnd][ɔː(r)] [ðæt] [wɪtʃ] [ˈkɒmz] [ɪn][kænz][bʌt; bət][nɒt][ðə; ði][ˈfrəʊz(ə)n] .
use the bulk kind or that which comes in cans but not the frozen .
使用 这 大部分 种类 或者 那 哪个 来 在 罐头 但 不是 这 冷冻 .

使用散装或罐装的，不要使用冷冻的。

[ˈmɪnsmiːt] [kʌp] [keɪks]
Mincemeat Cup Cakes
肉馅 杯子 蛋糕

肉馅纸杯蛋糕

[dəˈrekʃ(ə)nz] [ɪnˈgriːdiənts] [fɔː(r); fə(r)] - [kʌp] [keɪks] [fɔː(r); fə(r)] - [kʌp] cakes1 .
DIRECTIONS INGREDIENTS For 12 cup cakes For 18 cup cakes1 .
方向 原料 为了 - 杯子 蛋糕 为了 - 杯子 cakes1 .

制作方法及配料 12个纸杯蛋糕 18个纸杯蛋糕 1.

[tɜːn] [ɒn][ˈʌv(ə)n] ; [set][æt; ət] [ˈmɒdərətli] [sləʊ] (350° [ef] .) . [ˌtuːˈtuː] .
Turn on oven ; set at moderately slow (350° F .) . 2 .
转动 在 烤箱 ; 放 在 中等程度 慢的 (350° F .) . 2 .

打开烤箱；设置中低火（350°F）。2.

[griːs] - [ɔː(r)] - [tuː] [ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf][ɪn] .
Grease 12 or 18 two and one - half in .
润滑脂 - 或者 - 二 和 一 - 一半 在 .

润滑脂 12 或 18 两又二分之一英寸。

[ˈmʌfɪn] [kʌps] [ˈhəʊldɪŋ] [əˈbaʊt] ½ [kʌp] [iːtʃ] .
muffin cups holding about ½ cup each .
松饼 杯子 保持 关于 ½ 杯子 每个 .

每个纸杯蛋糕模具大约能装半杯。

[θriː] . [sɪft] [təˈgeðə(r)] [ˈɪntuː] [bəʊl] [ˈsɪftɪd] , [ɔːl] [ˈpɜːpəs] [ˈflaʊə(r)] 1¾ [kʌps] 2⅔ [kʌps]
3 **.** **Sift** **together** **into** **bowl** **sifted** **,** **all** **purpose** **FLOUR** **1¾** **cups** **2⅔** **cups**
3 . 筛 一起 进入 碗 筛过的 , 全部 目的 面粉 1¾ 杯子 2⅔ 杯子

3. 将过筛后的通用面粉 1¾ 杯 2⅔ 杯 一起筛入碗中

[ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] [ˌtuːˈtuː] - .
BAKING **POWDER** **2** **teasp** **.**
烘烤 粉末 2 - .

泡打粉 2 茶匙

[θriː] - .
3 **teasp** **.**
3 - .

3茶匙

[ˈʃʊgə(r)] ¾ [kʌp] 1⅛ [kʌps] [[naɪn]]
SUGAR **¾** **cup** **1⅛** **cups** **[** **9** **]**
糖 ¾ 杯子 1⅛ 杯子 [9]

糖 ¾ 杯 1⅛ 杯[9]

[sɔːlt] ¼ - .
SALT **¼** **teasp** **.**
盐 ¼ - .

盐 ¼ 茶匙。

½ - . [fɔːr] .
½ **teasp** **.** **4** **.**
½ - . 4 .

½ 茶匙。4.

[ˌeɪ diː ˈdiː][ɔːl][æt; ət][wʌns] [spɒft] [ˈʃɔːtnɪŋ] ⅓ [kʌp] ½ [kʌp]
Add **all** **at** **once** **soft** **SHORTENING** **⅓** **cup** **½** **cup**
添加 全部 在 一次 柔软的 缩短 ⅓ 杯子 ½ 杯子

一次性加入所有软化的起酥油 ⅓ 杯 ½ 杯

[ʌnˈbiːtn] [eg] [wʌn][ˌtuːˈtuː]
unbeaten **EGG** **1** **2**
不败 蛋 1 2

未败的 EGG 1 2

[vəˈnɪlə] [wʌn] - .
VANILLA **1** **teasp** **.**
香草 1 - .

香草 1 茶匙

1½ - .
1½ **teasp** **.**
1½ - .

1.5茶匙

[ˈmɪnsmiːt] [-] [wʌn][kʌp] 1½ [kʌp]
MINCEMEAT **[** **10** **]** **1** **cup** **1½** **cup**
肉馅 [-] 1 杯子 1½ 杯子

肉馅[10] 1 杯 1½ 杯

[pet] [mɪlk] ¼ [kʌp][sɪks] - .
PET **MILK** **¼** **cup** **6** **tablesp** **.**
宠物 牛奶 ¼ 杯子 6 - .

宠物奶 ¼ 杯 6 汤匙

[ˈwɔːtə(r)] ¼ [kʌp][sɪks] - . [faɪv] .
WATER **¼** **cup** **6** **tablesp** **.** **5** **.**
水 ¼ 杯子 6 - . 5 .

水 ¼ 杯 6 汤匙 5.

[biːt] ['vɪgərəsli] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] [wɪð] [spuːn] [ɔː(r)] [ɪ'lektrɪk] ['biːtə(r)] [æt; ət] ['miːdiəm] [spiːd] . [sɪks] .

Beat	**vigorously**	**2**	**minutes**	**with**	**spoon**	**or**	**electric**	**beater**	**at**	**medium**	**speed**	**.**	**6**	**.**
打	大力	2	分钟	和	勺子	或者	电的	击打者	在	中等的	速度	.	6	.

用勺子或电动搅拌器以中速用力搅拌 2 分钟。6.

[fɪl] ['mʌfɪn] [kʌps] ['əʊnli] ⅔ [fʊl] .

Fill	**muffin**	**cups**	**only**	**⅔**	**full**	**.**
充满	松饼	杯子	仅有的	⅔	满的	.

松饼杯只需装三分之二满。

[beɪk] [ɒn] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] ['slaɪtli] [ə'bʌv] ['sentə(r)] - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [keɪks] [ʃrɪŋk] [frɒm; frəm]

Bake	**on**	**oven**	**shelf**	**slightly**	**above**	**center**	**30**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**cakes**	**shrink**	**from**
烤	在	烤箱	架子	轻微地	多于	中心	-	分钟	,	或者	直到	蛋糕	收缩	从

[saɪdz] [ɒv; əv] [kʌps] .

sides	**of**	**cups**	**.**
侧面	的	杯子	.

在烤箱中层略高于中心的位置烘烤 30 分钟，或直到蛋糕从杯子边缘收缩。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [spred] [waɪl] [wɔːm] [wɪð] [pet] [gleɪz] ([siː] ['ɪndeks]) .

If	**desired**	**,**	**spread**	**while**	**warm**	**with**	**Pet**	**Glaze**	**(**	**see**	**index**	**)**	**.**
如果	想要的	,	传播	尽管	温暖的	和	宠物	釉	(	看	指数	)	.

如果需要，趁热涂抹宠物釉（参见索引）。

[[naɪn]] 1⅛ [kʌps] ['iːkwəl] [wʌn] [kʌp] [plʌs] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] .

[	**9**	**]**	**1⅛**	**cups**	**equal**	**1**	**cup**	**plus**	**2**	**tablespoons**	**.**
[	9	]	1⅛	杯子	平等的	1	杯子	加	2	汤匙	.

[9] 1⅛ 杯等于 1 杯加 2 汤匙。

[-] [juːz] [bʌlk] [ɔː(r)] ['pækɪdʒd] ['mɪnsmiːt] , [kʊkt] [æz; əz] [daɪ'rɛktɪd] [ɒn] ['pækɪdʒ] .

[	**10**	**]**	**Use**	**bulk**	**or**	**packaged**	**mincemeat**	**,**	**cooked**	**as**	**directed**	**on**	**package**	**.**
[	-	]	使用	大部分	或者	包装好的	肉馅	,	煮熟	作为	指导	在	包裹	.

[10] 使用散装或包装好的肉馅，按照包装上的说明烹制。

[nəʊt] : [jʊl] [hæv; həv] ['pɜːfɪkt] [sək'ses] [wɪð] [ðɪs] ['resəpi] [ɪn] ['eni] ['æltɪtjuːd] [ʌp] [tuː; tə] [θriː] , - [fiːt]

Note	**:**	**You'll**	**have**	**perfect**	**success**	**with**	**this**	**recipe**	**in**	**any**	**altitude**	**up**	**to**	**3**	**,**	**000**	**feet**
笔记	:	你会	有	完美的	成功	和	这	食谱	在	任何	高度	向上	到	3	,	-	脚

.

:

.

注意：在海拔 3000 英尺以下的任何高度，使用此食谱都能获得完美成功。

[ɪf] [juː; jʊ] [lɪv; laɪv] [ɪn] [ə; eɪ] ['haɪə(r)] ['æltɪtjuːd] , [raɪt] [fɔː(r); fə(r)] ['speʃəli] [ə'dʒʌstɪd] ['resəpi] ,

If	**you**	**live**	**in**	**a**	**higher**	**altitude**	**,**	**write**	**for**	**specially**	**adjusted**	**recipe**	**,**
如果	你	居住	在	一个	更高	高度	,	写	为了	特别	调整	食谱	,

如果您居住在海拔较高的地方，请写信索取专门调整的食谱。

['steɪtɪŋ] ['æltɪtjuːd] [æt; ət] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [lɪv; laɪv] [ænd; ənd] [neɪm] [ɒv; əv] ['resəpi] .

stating	**altitude**	**at**	**which**	**you**	**live**	**and**	**name**	**of**	**recipe**	**.**
声明	高度	在	哪个	你	居住	和	姓名	的	食谱	.

请注明您居住的海拔高度和菜谱名称。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**12**	**]**
[	页	-	]

[第12页]

['kɪtʃɪn] ['pɑːti]

KITCHEN	**PARTY**
厨房	派对

厨房派对

[bɔɪz] [ænd; ənd] [gˈɜːlz]
BOYS **AND** **GIRLS**
男孩们 和 女孩们

男孩和女孩

[kæn; kən] [fɪks] [ˈiːzəli]
CAN **FIX** **EASILY**
能 使固定 容易地

可以轻松修复

[ˈtəʊstɪd] [tʃiːz] [ˈsænwɪtʃz]
Toasted **Cheese** **Sandwiches**
烤过的 奶酪 三明治

烤奶酪三明治

[bəˈnɑːnə] [nʌt] [ˈsæləd] [-]
Banana **Nut** **Salad** **[11]**
香蕉 坚果 沙拉 [-]

香蕉坚果沙拉[11]

[fruːt] [ˈkændi] [-]
Fruit **Candy** **[11]**
水果 糖果 [-]

水果糖[11]

[ˈfeɪvərɪt] [ˈbevərɪdʒ]
Favorite **Beverage**
最喜欢的 饮料

最喜欢的饮料

[-] [ˈresəpɪz] [ɑː(r); ə(r)][ɪn] [ðɪs] [bʊk]
[11] **Recipes** **are** **in** **this** **book**
[-] 食谱 是 在 这 书

[11] 这本书里有食谱。

[fruːt] [ˈkændi]
Fruit **Candy**
水果 糖果

水果糖

([ˈfəʊtəgrɑːf] [əˈbʌv])
(Photograph above)
(照片 多于)

（上图）

[dəˈrekʃ(ə)nz] [ɪnˈgriːdiənts] [fɔː(r); fə(r)][θriː]['dʌz(ə)n][fɔː(r); fə(r)][sɪks]['dʌz(ə)n]
DIRECTIONS **INGREDIENTS** **For** **3** **dozen** **For** **6** **dozen**
方向 原料 为了 3 打 为了 6 打

制作方法 配料 3打装 6打装

[wʌn] . [pʊt] [θruː] [ˈmiːdiəm] [naɪf] [ɒv; əv] [fuːd] [ˈtʃɒpə(r)] [ˌʌnˈkʊkt] , [draɪd] [pruːnz] ,
1 . Put through medium knife of food chopper uncooked , dried PRUNES ,
1 . 放 通过 中等的 刀 的 食物 直升机 生 , 干燥 西梅 ,

1. 将生的、干的西梅干放入食物切碎机的中等刀片中切碎，

[ˈpɪtɪd] ½ [kʌp] ([θriː][ɑːz] .) [wʌn][kʌp] ([sɪks][ɑːz] .)
pitted ½ cup (3 ozs .) 1 cup (6 ozs .)
凹坑 ½ 杯子 (3 盎司 .) 1 杯子 (6 盎司 .)

去核 ½ 杯（3 盎司） 1 杯（6 盎司）

[ˌʌnˈkʊkt] , [draɪd] [ˈeɪprɪkɒts] ¼ [kʌp] (1½ [ɑːz] .)
uncooked , dried APRICOTS ¼ cup (1½ ozs .)
生 , 干燥 杏子 ¼ 杯子 (1½ 盎司 .)

未煮熟的干杏 ¼ 杯（1½ 盎司）

½ [kʌp] ([θriː] [ɑːz] .)

½	cup	(	3	ozs	.	)
½	杯子	(	3	盎司	.	)

½ 杯（3 盎司）

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

当季最佳菜肴，适合2人、4人或6人享用。(Season's best dishes for 2 or 4 or 6)

['si:dləs] ['reɪzɪnz] ⅔ [kʌp] 1¼ [kʌps]
seedless **RAISINS** **⅔** **cup** **1¼** **cups**
无籽 葡萄干 ⅔ 杯子 1¼ 杯子

无籽葡萄干 ⅔ 杯 1¼ 杯

[ʃeld] [nʌts] ¾ [kʌp] 1¾ cups2 .
shelled **NUTS** **¾** **cup** **1¾** **cups2** **.**
带壳 坚果 ¾ 杯子 1¾ cups2 .

去壳坚果 ¾ 杯 1¾ 杯2.

[pʊt] [graʊnd] [fru:t] ['mɪkstʃə(r)] ['ɪntu:] [bəʊl] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [pet] [mɪlk] ¼ [kʌp] ½ [kʌp]
Put **ground** **fruit** **mixture** **into** **bowl** **and** **add** **PET** **MILK** **¼** **cup** **½** **cup**
放 地面 水果 混合物 进入 碗 和 添加 宠物 牛奶 ¼ 杯子 ½ 杯子

将磨碎的水果混合物放入碗中，加入 ¼ 杯 ½ 杯 PET 牛奶

['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd] ½ - .
grated **ORANGE** **RIND** **½** **teasp** **.**
磨碎的 橙子 果皮 ½ - .

磨碎的橙皮 ½ 茶匙

[wʌn] - .
1 **teasp** **.**
1 - .

1茶匙

[sɔ:lt] ⅛ - .
SALT **⅛** **teasp** **.**
盐 ⅛ - .

盐 ⅛ 茶匙

¼ - . [θri:] .
¼ **teasp** **.** **3** **.**
¼ - . 3 .

¼茶匙。3.

[mɪks] ['θʌrəli] [ʌn'tɪl] [mɪlk] [ɪz] [əb'zɔ:bd] .
Mix **thoroughly** **until** **milk** **is** **absorbed** **.**
混合 彻底 直到 牛奶 是 吸收 .

充分搅拌至牛奶被吸收。

[tʃɪl] .
Chill **.**
寒意 .

寒意。

[ʃeɪp] [ə'baʊt] [ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] ['ɪntu:] [raʊnd] [ɔ:(r)] ['ɒblɒŋ] ['pætiz] .
Shape **about** **a** **teaspoonful** **of** **the** **mixture** **into** **round** **or** **oblong** **patties** **.**
形状 关于 一个 一茶匙 的 这 混合物 进入 圆形的 或者 长方形 肉饼 .

取约一茶匙混合物，捏成圆形或椭圆形饼状。

['dekəreɪt] [wɪð] [ʃeld] [nʌts] [ɔ:(r)] [hɑ:vz] [ɒv; əv] ['kændid] ['tʃeriz] ,
Decorate **with** **shelled** **nuts** **or** **halves** **of** **candied** **cherries** **,**
装饰 和 带壳 坚果 或者 一半 的 腩 樱桃 ,

用去壳坚果或半颗蜜饯樱桃装饰，

[ɔː(r)][rəʊl][ɪn] ['tʃɒklət] - [ɔː(r)] ['faɪnli] [tʃɒpt] [nʌts] .

or	**roll**	**in**	**chocolate**	**decorettes**	**or**	**finely**	**chopped**	**nuts**	**.**
或者	卷	在	巧克力	-	或者	精细地	切碎	坚果	.

或者裹上巧克力碎或碎坚果。

['pætiz] [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi] ['stʌdɪd] [wɪð] [pʌft] [raɪs] , [ɔː(r)] [strɪps] [ɒv; əv] [blɑːntʃt] ['ɑːməndz] .

Patties	**may**	**also**	**be**	**studded**	**with**	**puffed**	**rice**	**,**	**or**	**strips**	**of**	**blanched**	**almonds**	**.**
肉饼	可能	还	是	带钉的	和	膨胀的	米	,	或者	条状物	的	焯水	杏仁	.

肉饼里还可以加入膨化米或去皮杏仁条。

[nəʊt] : ['pɪtɪd] [deɪts] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [pruːnz] [ænd; ənd] [draɪd] [ɔː(r)] [prest] [fɪgz]

Note	**:**	**Pitted**	**dates**	**can**	**be**	**used**	**for**	**prunes**	**and**	**dried**	**or**	**pressed**	**figs**
笔记	:	凹坑	日期	能	是	用过的	为了	西梅	和	干燥	或者	按下	无花果

[fɔː(r); fə(r)]['eɪprɪkɒts] .

for	**apricots**	**.**
为了	杏子	.

注：去核的枣可以用于制作西梅干，干无花果或压榨无花果可以用于制作杏干。

['egnɒg]

Eggnog

蛋奶酒

蛋奶酒

[dəˈrekʃ(ə)nz] [ɪnˈgriːdiənts] [fɔː(r); fə(r)][wʌn] [kwɔːt]

DIRECTIONS	**INGREDIENTS**	**For**	**1**	**quart**
方向	原料	为了	1	夸脱

制作方法及所需材料（1夸脱）

[fɔː(r); fə(r)] 1½ [kwɔːts]

For	**1½**	**quarts**
为了	1½	夸脱

1.5夸脱

[wʌn] . [biːt] [ʌnˈtɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] [egz] [θriː][fɔːr]

1	**.**	**Beat**	**until**	**light**	**and**	**fluffy**	**EGGS**	**3**	**4**
1	.	打	直到	光	和	蓬松的	鸡蛋	3	4

1. 将鸡蛋打至蓬松轻盈 3 4 个

[ˌtuːˈtuː] . [biːt] [ɪn]['grædʒuəli] ['ʃʊgə(r)] ¼ [kʌp] ⅓ [kʌp]

2	**.**	**Beat**	**in**	**gradually**	**SUGAR**	**¼**	**cup**	**⅓**	**cup**
2	.	打	在	逐步地	糖	¼	杯子	⅓	杯子

2. 逐渐加入糖，1/4 杯至 1/3 杯，搅拌均匀。

[sɔːlt] ⅛ - .

SALT	**⅛**	**teasp**	**.**
盐	⅛	-	.

盐 ⅛ 茶匙

¼ - .

¼	**teasp**	**.**
¼	-	.

¼ 茶匙。

[θriː] . [biːt] [ɪn] ['sləʊli] [vəˈnɪlə] [-] 1½ - .

3	**.**	**Beat**	**in**	**slowly**	**VANILLA**	**[**	**12**	**]**	**1½**	**tablesp**	**.**
3	.	打	在	缓慢地	香草	[	-	]	1½	-	.

3. 慢慢加入香草精[12] 1½ 汤匙。

[ˌtuːˈtuː] - . [fɔːr] .

2	**tablesp**	**.**	**4**	**.**
2	-	.	4	.

2 桌。4.

[ðen] [stɜː(r)][ɪn]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv][pet] [mɪlk] [ˌtuː'tuː][kʌps][θriː][kʌps]

Then	stir	in	mixture	of	PET	MILK	2	cups	3	cups
然后	搅拌	在	混合物	的	宠物	牛奶	2	杯子	3	杯子

然后拌入2杯3杯PET牛奶混合物

['wɔːtə(r)][wʌn][kʌp] 1½ [kʌps]

WATER	1	cup	1½	cups
水	1	杯子	1½	杯子

水 1 杯 1.5 杯

[faɪv] . [tʃɪl] .

5	.	Chill	.
5	.	寒意	.

5. 放松。

['sprɪŋk(ə)l] [iːtʃ] ['sɜːvɪŋ] [wɪð] ['nʌtmeg] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Sprinkle	each	serving	with	nutmeg	if	desired	.
撒	每个	服务	和	肉豆蔻	如果	想要的	.

如果喜欢，可以在每份上撒些肉豆蔻粉。

[-] [tuː; tə][juːz][ˌælkə'hɒlɪk] ['fleɪvərɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [və'nɪlə] ,

[	12	]	To	use	alcoholic	flavoring	for	vanilla	,
[	-	]	到	使用	酗酒者	调味	为了	香草	,

[12] 用酒精调味香草，

[juːz] ½ [kʌp][fɔː(r); fə(r)][wʌn][ˌkjuː 'tiː] . [ænd; ənd] ¾ [kʌp][fɔː(r); fə(r)] 1½ [ˌkjuːˌtiː'ɛs] .

use	½	cup	for	1	qt	.	and	¾	cup	for	1½	qts	.
使用	½	杯子	为了	1	qt	.	和	¾	杯子	为了	1½	qts	.

1 夸脱用 ½ 杯，1.5 夸脱用 ¾ 杯。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	13	]
[	页	-	]

[第13页]

['paɪnæp(ə)l] [deɪt] [bɑːrz]

Pineapple	Date	Bars
菠萝	日期	酒吧

菠萝枣条

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː]['dʌz(ə)n][fɔː(r); fə(r)][θriː] dozen1 .

DIRECTIONS	INGREDIENTS	For	2	dozen	For	3	dozen1	.
方向	原料	为了	2	打	为了	3	dozen1	.

制作方法 配料 2 打 3 打 1.

[tɜːn] [ɒn]['ʌv(ə)n] ; [set][æt; ət] [sləʊ] (325° [ef] .) . [ˌtuː'tuː] .

Turn	on	oven	;	set	at	slow	(	325°	F	.	)	.	2	.
转动	在	烤箱	;	放	在	慢的	(	325°	F	.	)	.	2	.

打开烤箱；设置为慢速（325°F）。2.

[griːs] [ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [pæn] ['meʒərɪŋ] [ə'baʊt][eit] × - ['ɪntʃɪz] - × - inches3 .

Grease	a	shallow	pan	measuring	about	8	×	12	inches	10	×	15	inches3	.
润滑脂	一个	浅的	平底锅	测量	关于	8	×	-	英寸	-	×	-	inches3	.

在一个尺寸约为 8 × 12 英寸或 10 × 15 英寸的浅盘中涂抹油脂。

[mɪks] , [ðen] [let][stænd] [kænd] , [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] , [wel] [dreɪnd] ½ [kʌp] ¾ [kʌp]

Mix	,	then	let	stand	canned	,	crushed	PINEAPPLE	,	well	drained	½	cup	¾	cup
混合	,	然后	让	站立	罐装	,	碎	菠萝	,	出色地	排水	½	杯子	¾	杯子

混合后静置，罐装碎菠萝沥干水分，1/2 杯 3/4 杯

['faɪnli] [kʌt] , ['pɪtɪd] [deɪts] [wʌn][kʌp] 1½ [kʌps]

finely	cut	,	pitted	DATES	1	cup	1½	cups
精细地	切	,	凹坑	日期	1	杯子	1½	杯子

切碎去核的椰枣 1 杯 1½ 杯

['faɪnli] [kʌt] [nʌts] [wʌn][kʌp] 1½ cups4 .
finely cut NUTS 1 cup 1½ cups4 .
精细地 切 坚果 1 杯子 1½ cups4 .

切碎的坚果 1 杯 1½ 杯 4.

[sɪft] [tə'geðə(r)] ['sɪftɪd] , [ɔ:l] - ['pɜ:pəs] ['flaʊə(r)] ¾ [kʌp] 1⅛ [kʌps] [-]
Sift together sifted , all - purpose FLOUR ¾ cup 1⅛ cups [13]
筛 一起 筛过的 , 全部 - 目的 面粉 ¾ 杯子 1⅛ 杯子 [-]

将过筛后的通用面粉 ¾ 杯 1⅛ 杯[13] 一起过筛

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] 1½ - .
BAKING POWDER 1½ teasp .
烘烤 粉末 1½ - .

泡打粉 1½ 茶匙

2¼ - .
2¼ teasp .
2¼ - .

2¼茶匙

[sɔ:lt] ½ - .
SALT ½ teasp .
盐 ½ - .

盐 ½ 茶匙

¾ - . [faɪv] .
¾ teasp . 5 .
¾ - . 5 .

¾茶匙.5。

[bi:t] [ʌn'tɪl] ['veri] [lait] [eg] [jəʊk] [ˌtu:'tu:] - .
Beat until very light EGG YOLKS 2 36 .
打 直到 非常 光 蛋 蛋黄 2 - .

打发至非常蓬松 蛋黄 2 36。

[bi:t] [ɪn] [ə'baʊt] [ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ['ʃʊgə(r)] ½ [kʌp] ¾ cup7 .
Beat in about 2 tablespoons at a time SUGAR ½ cup ¾ cup7 .
打 在 关于 2 汤匙 在 一个 时间 糖 ½ 杯子 ¾ cup7 .

一次加入约 2 汤匙糖，搅拌均匀。½ 杯 ¾ 杯 7.

[stɜ:(r)][ɪn] [pet] [mɪlk] ¼ [kʌp] [sɪks] - .
Stir in PET MILK ¼ cup 6 tablesp .
搅拌 在 宠物 牛奶 ¼ 杯子 6 - .

拌入 1/4 杯 PET 牛奶 6 汤匙。

[və'nɪlə] [wʌn] - .
VANILLA 1 teasp .
香草 1 - .

香草 1 茶匙

1½ - . [eit] .
1½ teasp . 8 .
1½ - . 8 .

1½茶匙.8。

[ˌeɪ di: 'di:]['flaʊə(r)] , ['mɪksɪŋ] [ʌn'tɪl] [smu:ð] . [naɪn] .
Add flour , mixing until smooth . 9 .
添加 面粉 , 混合 直到 光滑的 . 9 .

加入面粉，搅拌至顺滑。9.

[fəʊld][ɪn] [fru:t] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] ['stɪfli] ['bi:t(ə)n] [eg] ['waɪts] [ˌtu:'tu:] - .
Fold in fruit mixture and stiffly beaten EGG WHITES 2 310 .
折叠 在 水果 混合物 和 僵硬地 被打败 蛋 白人 2 - .

拌入水果混合物和打发至硬性的蛋白 2 310。

[pʊt]['ɪntuː] [griːzd] [pæn] .
Put into greased pan .
放 进入 涂油 平底锅 .

放入抹了油的平底锅中。

[beɪk] [ʌn'tɪl][fɜːm] , [ɔː(r)][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] - minutes11 .
Bake until firm , or about 35 minutes 45 minutes11 .
烤 直到 公司 , 或者 关于 - 分钟 - minutes11 .

烤至变硬，或约 35 分钟 45 分钟11。

[wen] [kuːl] , [kʌt][ɪn][bɑːrz][wʌn] × [fɔːr] ['ɪntʃɪz] .
When cool , cut in bars 1 × 4 inches .
什么时候凉爽的 , 切 在 酒吧 1 × 4 英寸 .

冷却后，切成 1 × 4 英寸的条状。

[-] 1⅛ [kʌps]['iːkwəl][wʌn][kʌp] [plʌs] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] .
[13] 1⅛ cups equal 1 cup plus 2 tablespoons .
[-] 1⅛ 杯子 平等的 1 杯子 加 2 汤匙 .

[13] 1⅛ 杯等于 1 杯加 2 汤匙。

[nəʊt] : [jʊl] [hæv; həv] ['pɜːfɪkt] [sək'ses] [wɪð] [ðɪs] ['resəpi][ɪn]['eni]['æltɪtjuːd][ʌp][tuː; tə][faɪv] , - [fiːt]
Note : You'll have perfect success with this recipe in any altitude up to 5 , 000 feet
笔记 : 你会 有 完美的 成功 和 这 食谱 在 任何 高度 向上 到 5 , - 脚
.
:
.

注意：在海拔 5000 英尺以下的任何高度，使用此食谱都能获得完美成功。

[ɪf] [juː; jʊ][lɪv; laɪv][ɪn][ə; eɪ]['haɪə(r)]['æltɪtjuːd] , [raɪt] [fɔː(r); fə(r)] ['speʃəli] [ə'dʒʌstɪd] ['resəpi] ,
If you live in a higher altitude , write for specially adjusted recipe ,
如果 你 居住 在 一个 更高 高度 , 写 为了 特别 调整 食谱 ,

如果您居住在海拔较高的地方，请写信索取专门调整的食谱。

['steɪtɪŋ] ['æltɪtjuːd][æt; ət] [wɪtʃ] [juː; jʊ][lɪv; laɪv][ænd; ənd] [neɪm] [ɒv; əv]['resəpi] .
stating altitude at which you live and name of recipe .
声明 高度 在 哪个 你 居住 和 姓名 的 食谱 .

请注明您居住的海拔高度和菜谱名称。

['pɑːti] [fuːd]
PARTY FOOD
派对 食物

派对食物

[tuː; tə][ə; eɪ] [mænz] [teɪst]
TO A MAN'S TASTE
到 一个 男人的 品尝

符合男人的口味

['beɪkən] ['reəbɪt] [-]
Bacon Rarebit [14]
熏肉 稀有比特 [-]

培根干酪[14]

['kriːmi] [kəʊl] [slɔː]
Creamy Cole Slaw
奶油状 油菜 凉拌卷心菜

奶油凉拌卷心菜

[dɪl] ['pɪkl] ['slaɪsɪz]
Dill Pickle Slices
莳萝 泡菜 切片

莳萝泡菜片

['i:zi] [fru:t] ['kɒfi] [keɪk] [-]
Easy **Fruit** **Coffee** **Cake** **[14]**
简单的 水果 咖啡 蛋糕 [-]

简易水果咖啡蛋糕[14]

[hɒt] ['kɒfi]
Hot **Coffee**
热的 咖啡

热咖啡

[-] ['resəpɪz] [ɑ:(r); ə(r)][ɪn] [ðɪs] [bʊk]
[14] **Recipes** **are** **in** **this** **book**
[-] 食谱 是 在 这 书

[14] 这本书里有食谱。

['fæməli] [mi:l]
FAMILY **MEAL**
家庭 一顿饭

家庭餐

[stɑ:(r)ɪŋ] [dɪ'zɜ:t]
STARRING **DESSERT**
主演 甜点

主演：甜点

[pɔ:k] [tʃɒp] ['dɪnə(r)] [-]
Pork **Chop** **Dinner** **[15]**
猪肉 劈 晚餐 [-]

猪排晚餐[15]

[mæʃt] [pə'teɪtəʊz]
Mashed **Potatoes**
捣碎 土豆

土豆泥

['saʊəkraʊt]
Sauerkraut
酸菜

酸菜

[hɒt] ['bʌtəd] [rəʊlz]
Hot **Buttered** **Rolls**
热的 涂黄油的 卷

热黄油面包卷

['slaɪsɪz][ɒv; əv]['eɪndʒl] [keɪk]
Slices **of** **Angel** **Cake**
切片 的 天使 蛋糕

天使蛋糕切片

[wɪð] ['hɒlədeɪ] [sɔ:s] [-]
with **Holiday** **Sauce** **[15]**
和 假期 酱 [-]

配节日酱汁[15]

[-] ['resəpɪz] [ɑ:(r); ə(r)][ɪn] [ðɪs] [bʊk]
[15] **Recipes** **are** **in** **this** **book**
[-] 食谱 是 在 这 书

[15] 这本书里有食谱。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 14]
[页 -]

[第14页]

[wɪpt] ['krænbəri] ['dresɪŋ]
Whipped Cranberry Dressing
鞭打 蔓越莓 敷料

蔓越莓奶油酱

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'gri:diənts] [fɔ:(r); fə(r)][wʌn][kʌp][fɔ:(r); fə(r)] 1¾ [kʌps]
DIRECTIONS INGREDIENTS For 1 cup For 1¾ cups
方向 原料 为了 1 杯子 为了 1¾ 杯子

制作方法 配料 1 杯 1¾ 杯

[fɔ:(r); fə(r)] 2½ [kʌps]
For 2½ cups
为了 2½ 杯子

2.5 杯

[wʌn] . [tʃɪl] [ʌn'tɪl][aɪs][kəʊld][pet] [mɪlk] ¼ [kʌp] ⅓ [kʌp] ½ cup2 .
1 . Chill until ice cold PET MILK ¼ cup ⅓ cup ½ cup2 .
1 . 寒意 直到 冰 寒冷的 宠物 牛奶 ¼ 杯子 ⅓ 杯子 ½ cup2 .

1. 将PET牛奶冷藏至冰凉，¼杯⅓杯½杯2.

[wɒʃ] , [draɪ][ɒn] ['taʊəl] , [ðen] [pʊt] [θru:] ['mi:diəm] [naɪf] [ɒv; əv] [fu:d] ['tʃɒpə(r)] [freʃ] ,
Wash , dry on towel , then put through medium knife of food chopper fresh ,
洗 , 干燥 在 毛巾 , 然后 放 通过 中等的 刀 的 食物 直升机 新鲜的 ,

洗净，用毛巾擦干，然后用中号切碎机的刀片新鲜切碎。

[rɔ:] ['krænbəriz] ⅓ [kʌp] ⅔ [kʌp][wʌn] cup3 .
raw CRANBERRIES ⅓ cup ⅔ cup 1 cup3 .
生的 蔓越莓 ⅓ 杯子 ⅔ 杯子 1 cup3 .

生蔓越莓 ⅓ 杯 ⅔ 杯 1 杯3.

[ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgə(r)] [fɔ:r] - .
Add SUGAR 4 teasp .
添加 糖 4 - .

加入 4 茶匙糖。

[θri:] - .
3 tablesp .
3 - .

3 汤匙

¼ [kʌp]
¼ cup
¼ 杯子

¼ 杯

[sɔ:lt] ¼ - .
SALT ¼ teasp .
盐 ¼ - .

盐 ¼ 茶匙。

⅓ - .
⅓ teasp .
⅓ - .

⅓茶匙

½ - .
½ teasp .
½ - .

½ 茶匙

['wɔ:tə(r)][fɔ:r] - .
WATER 4 teasp .
水 4 - .

水 4 茶匙。

[ˌtuːˈtuː] - .
2 tablesp .
2 - .

2 汤匙

[θriː] - . [fɔːr] .
3 tablesp . 4 .
3 - . 4 .

桌。4.

[bɔɪl] [θriː] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['ɒf(ə)n] .
Boil 3 minutes , stirring often .
熬 3 分钟 , 搅拌 经常 .

煮沸3分钟，期间需经常搅拌。

[tʃɪl] ['θʌrəli] . [faɪv] .
Chill thoroughly . 5 .
寒意 彻底 . 5 .

彻底冷却。5.

[stɜː(r)] [ɪn] ['sæləd] [ɔɪl] [fɔːr] - .
Stir in SALAD OIL 4 teasp .
搅拌 在 沙拉 油 4 - .

加入 4 茶匙沙拉油。

2½ - .
2½ tablesp .
2½ - .

2.5 汤匙

¼ cup6 .
¼ cup6 .
¼ cup6 .

¼ 杯6.

[wɪp] [tʃɪld] [mɪlk] [wɪð] [kəʊld] ['rəʊtəri] ['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd] ['flʌfi] . ['sɛvən] .
Whip chilled milk with cold rotary beater until light and fluffy . 7 .
鞭 冷藏 牛奶 和 寒冷的 旋转 击打者 直到 光 和 蓬松的 . 7 .

用冷的旋转搅拌器将冷藏的牛奶搅打至蓬松轻盈。7.

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs] 2½ - .
Add LEMON JUICE 2½ teasp .
添加 柠檬 汁 2½ - .

加入 2½ 茶匙柠檬汁。

[fɔːr] - .
4 teasp .
4 - .

4茶匙

[ˌtuːˈtuː] - . [eit] .
2 tablesp . 8 .
2 - . 8 .

桌.8。

[kən'tɪnjuː] ['wɪpɪŋ] [ʌn'tɪl] [stɪf] .
Continue whipping until stiff .
继续 鞭打 直到 僵硬的 .

继续搅打至硬挺。

[fəʊld] ['ɪntuː] [tʃɪld] ['krænbəri] ['mɪkstʃə(r)] .
Fold into chilled cranberry mixture .
折叠 进入 冷藏 蔓越莓 混合物 .

拌入冷藏后的蔓越莓混合物中。

[sɜːv] [ɒn] [fruːt] ['sælədz] [ɔː(r)] ['wedʒɪz] [ɒv; əv] ['letɪs] .

Serve	on	fruit	salads	or	wedges	of	lettuce	.
服务	在	水果	沙拉	或者	楔形	的	莴苣	.

可搭配水果沙拉或生菜片食用。

[kwɪk] [fruːt] [keɪk]

Quick	Fruit	Cake
快的	水果	蛋糕

快速水果蛋糕

(['fəʊtəgrɑːf] [ɒn] [frʌnt] ['kʌvə(r)])

(	Photograph	on	front	cover	)
(	照片	在	正面	覆盖	)

（封面照片）

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔː(r); fə(r)] 2¼ ['ɛl'biː'ɛs] .

DIRECTIONS	INGREDIENTS	For	2¼	lbs	.
方向	原料	为了	2¼	磅	.

制作方法 配料 2¼磅

[fɔː(r); fə(r)] 4½ ['ɛl'biː'ɛs] . [wʌn] .

For	4½	lbs	.	1	.
为了	4½	磅	.	1	.

4½磅1.

[tɜːn] [ɒn] ['ʌv(ə)n] ; [set] [æt; ət] ['mɒdərətli] [sləʊ] (350° [ef] .) . [ˌtuː'tuː] .

Turn	on	oven	;	set	at	moderately	slow	(	350°	F	.	)	.	2	.
转动	在	烤箱	;	放	在	中等程度	慢的	(	350°	F	.	)	.	2	.

打开烤箱；设置中低火（350°F）。2.

[griːs] [ə; eɪ] [tjuːb] [ɔː(r)] [ləʊf] [pæn] [-] ['həʊldɪŋ] [ə'baʊt] [faɪv] [kʌps] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts]

Grease	a	tube	or	loaf	pan	[	16	]	holding	about	5	cups	2	quarts
润滑脂	一个	管子	或者	面包	平底锅	[	-	]	保持	关于	5	杯子	2	夸脱

在可容纳约 5 杯（2 夸脱）的管状模具或面包模具[16]上涂抹油脂

[θriː] . [breɪk] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [və'nɪlə] ['wefər] [fɔːr] ['dʌz(ə)n] (½ ['el biː] .)

3	.	Break	into	pieces	2	-	inch	VANILLA	WAFERS	4	dozen	(	½	lb	.	)
3	.	休息	进入	件	2	-	英寸	香草	晶圆	4	打	(	½	磅	.	)

3. 将 4 打（½ 磅）2 英寸香草威化饼干掰成小块

[eɪt] ['dʌz(ə)n] ([wʌn] ['el biː] .) [fɔːr] .

8	dozen	(	1	lb	.	)	4	.
8	打	(	1	磅	.	)	4	.

打（1 磅）4.

[səʊk] [ʌn'tɪl] [sɒft] [ɪn] [pet] [mɪlk] ¾ [kʌp] 1½ cups5 .

Soak	until	soft	in	PET	MILK	¾	cup	1½	cups5	.
浸泡	直到	柔软的	在	宠物	牛奶	¾	杯子	1½	cups5	.

用 PET 牛奶浸泡至软化 ¾ 杯 1½ 杯5。

['miːnwaɪl] , [mɪks] ['flaʊə(r)] [wʌn] - .

Meanwhile	,	mix	FLOUR	1	tablesp	.
同时	,	混合	面粉	1	-	.

同时，混合1汤匙面粉。

[ˌtuː'tuː] - .

2	tablesp	.
2	-	.

2 汤匙

['pɪtɪd] [deɪts] , [-] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [wʌn] [kʌp] [ˌtuː'tuː] [kʌps]

pitted	DATES	,	[	17	]	cut	in	small	pieces	1	cup	2	cups
凹坑	日期	,	[	-	]	切	在	小的	件	1	杯子	2	杯子

去核枣[17]，切成小块，1杯，2杯

['siːdləs] ['reɪzɪnz] [-] [wʌn][kʌp][ˌtuːˈtuː][kʌps]
seedless RAISINS [17] 1 cup 2 cups
无籽 葡萄干 [-] 1 杯子 2 杯子

无籽葡萄干[17] 1 杯 2 杯

['brəʊkən] [nʌts] [wʌn][kʌp][ˌtuːˈtuː] cups6 .
broken NUTS 1 cup 2 cups6 .
破碎的 坚果 1 杯子 2 cups6 .

碎坚果 1 杯 2 杯 6.

[biːt] [təˈgeðə(r)] [wel] - ['biːt(ə)n] [egz] [ˌtuːˈtuː][fɔːr]
Beat together well - beaten EGGS 2 4
打 一起 出色地 - 被打败 鸡蛋 2 4

将打散的鸡蛋 2 和 4 搅拌均匀。

['ʃʊgə(r)] ½ [kʌp][wʌn][kʌp]
SUGAR ½ cup 1 cup
糖 ½ 杯子 1 杯子

糖 ½ 杯 1 杯

['sɪnəmən] ¾ - .
CINNAMON ¾ teasp .
肉桂 ¾ - .

肉桂粉 ¾ 茶匙

½ - .
½ teasp .
½ - .

½ 茶匙

['nʌtmeg] ½ - .
NUTMEG ½ teasp .
肉豆蔻 ½ - .

肉豆蔻 ½ 茶匙

[wʌn] - .
1 teasp .
1 - .

1茶匙

['ɔːlspaɪs] ½ - .
ALLSPICE ½ teasp .
多香果 ½ - .

多香果 ½ 茶匙

[wʌn] - .
1 teasp .
1 - .

1茶匙

[sɔːlt] ¼ - .
SALT ¼ teasp .
盐 ¼ - .

盐 ¼ 茶匙。

½ - . ['sɛvən] .
½ teasp . 7 .
½ - . 7 .

½ 茶匙。7.

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [səʊkt] ['wefər] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Add to soaked wafers and mix well .
添加 到 浸泡过 晶圆 和 混合 出色地 .

加入浸泡过的威化饼中，搅拌均匀。

[stɜː(r)][ɪn] ['flaʊəd] [fruːt]['mɪkstʃə(r)] .
Stir in floured fruit mixture .
搅拌 在 撒了面粉 水果 混合物 .

拌入裹上面粉的水果混合物。

[pʊt]['ɪntuː] [griːzd] [tjuːb][pæn] .
Put into greased tube pan .
放 进入 涂油 管子 平底锅 .

放入抹了油的管状烤盘中。

[beɪk] [ɒn]['ʌv(ə)n] [ʃelf] ['slaɪtli] [bɪ'ləʊ] ['sentə(r)][ʌn'tɪl] [keɪk] [ʃriŋk] [frɒm; frəm][saɪdz][ɒv; əv][pæn]
Bake on oven shelf slightly below center until cake shrinks from sides of pan
烤 在 烤箱 架子 轻微地 以下 中心 直到 蛋糕 收缩 从 侧面 的 平底锅
[ænd; ənd][ɪz][fɜːm][tuː; tə][ðə; ði] [tʌtʃ] ,
and is firm to the touch ,
和 是 公司 到 这 触碰 ,

将蛋糕放在烤箱中层略低于中心的位置烘烤，直到蛋糕边缘收缩且摸起来结实为止。

[ɔː(r)][ə'baʊt] 1¼ ['aʊəz] [-] 1½ ['aʊəz] [-] [eit] .
or about 1¼ hours [16] 1½ hours [16] 8 .
或者 关于 1¼ 小时 [-] 1½ 小时 [-] 8 .

或约 1¼ 小时[16] 1½ 小时[16]8.

[let] [stænd][ɪn][pæn][faɪv] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] [rɪ'muːvɪŋ] .
Let stand in pan 5 minutes before removing .
让 站立 在 平底锅 5 分钟 前 移除 .

静置在锅中 5 分钟后再取出。

[-] [ɪf] [ləʊf][pæn][ɪz] [juːst] , [beɪk] [smɔːlə(r)] [keɪk] 1½ ['aʊəz] [ænd; ənd] [beɪk] ['lɑːdʒə(r)] [keɪk] [ˌtuː'tuː]
[16] If loaf pan is used , bake smaller cake 1½ hours and bake larger cake 2
[-] 如果 面包 平底锅 是 用过的 , 烤 较小的 蛋糕 1½ 小时 和 烤 更大的 蛋糕 2
['aʊəz] .
hours .
小时 .

[16] 如果使用吐司模具，较小的蛋糕烘烤 1.5 小时，较大的蛋糕烘烤 2 小时。

[-] [kʌt] - [ʌp] ['kændid] ['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd] ['tʃeriz] [kæn; kən] [rɪ'pleɪs] [hɑːf][ɒv; əv][ðə; ði] [deɪts]
[17] Cut - up candied pineapple and cherries can replace half of the dates
[-] 切 - 向上 脯 菠萝 和 樱桃 能 代替 一半 的 这 日期
[ænd; ənd]['reɪzɪnz] .
and raisins .
和 葡萄干 .

[17] 切碎的蜜饯菠萝和樱桃可以代替一半的枣和葡萄干。

[nəʊt] : [jʊl] [hæv; həv] ['pɜːfɪkt] [sək'ses] [wɪð] [ðɪs] ['resəpi][ɪn]['eni]['æltɪtjuːd][ʌp][tuː; tə]['sɛvən] , -
Note : You'll have perfect success with this recipe in any altitude up to 7 , 000
笔记 : 你会 有 完美的 成功 和 这 食谱 在 任何 高度 向上 到 7 , -
[fiːt] .
feet .
脚 .

注意：在海拔 7000 英尺以下的任何高度，使用此食谱都能获得完美成功。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 15]
[页 -]

[第15页]

[pɔːk] [tʃɒp] ['dɪnə(r)]
Pork Chop Dinner
猪肉 劈 晚餐

猪排晚餐

[dəˈrekʃ(ə)nz] [ɪnˈgriːdiənts] [fɔː(r); fə(r)][ˌtuːˈtuː][fɔː(r); fə(r)][fɔːr][fɔː(r); fə(r)] - .

DIRECTIONS	**INGREDIENTS**	**FOR**	**2**	**FOR**	**4**	**FOR**	**61**	**.**
方向	原料	为了	2	为了	4	为了	-	.

制作方法 配料 2人份 4人份 61.

[mɪks] [wel] [ˈflaʊə(r)][wʌn] - .

Mix	**well**	**FLOUR**	**1**	**tablesp**	**.**
混合	出色地	面粉	1	-	.

将1汤匙面粉充分混合。

[ˌtuːˈtuː] - .

2	**tablesp**	**.**
2	-	.

2 汤匙

[θriː] - .

3	**tablesp**	**.**
3	-	.

汤匙

[sɔːlt] ¾ - .

SALT	**¾**	**teasp**	**.**
盐	¾	-	.

盐 ¾ 茶匙。

1¼ - .

1¼	**teasp**	**.**
1¼	-	.

1¼茶匙

[ˌtuːˈtuː] - .

2	**teasp**	**.**
2	-	.

2茶匙

[ˈpepə(r)] [fjuː] [greɪnz] [fjuː] [greɪnz] ⅛ - . [ˌtuːˈtuː] .

PEPPER	**few**	**grains**	**few**	**grains**	**⅛**	**teasp**	**.**	**2**	**.**
胡椒	很少	谷物	很少	谷物	⅛	-	.	2	.

胡椒粉 少许 少许 ⅛ 茶匙.2.

[rəʊl][ɪn][ˈflaʊə(r)][ˈmɪkstʃə(r)] [pɔːk] [tʃɒps] [əˈbaʊt][wʌn][ɪn] .

Roll	**in**	**flour**	**mixture**	**PORK**	**CHOPS**	**about**	**1**	**in**	**.**
卷	在	面粉	混合物	猪肉	排骨	关于	1	在	.

将猪排裹上面粉混合物，厚度约为 1 英寸。

[θɪk] [ˌtuːˈtuː] (⅔ ['el biː] .)

thick	**2**	**(**	**⅔**	**lb**	**.**	**)**
厚的	2	(	⅔	磅	.	)

厚 2（⅔ 磅）

[fɔːr] (1⅓ [ˈɛlˈbiːˈɛs] .)

4	**(**	**1⅓**	**lbs**	**.**	**)**
4	(	1⅓	磅	.	)

4（1⅓磅）

[sɪks] ([ˌtuːˈtuː]['ɛlˈbiːˈɛs] .) [θriː] .

6	**(**	**2**	**lbs**	**.**	**)**	**3**	**.**
6	(	2	磅	.	)	3	.

6（2磅）3.

[braʊn] [ɒn][bəuθ][saɪdz][ɪn] ['skɪlɪt] [kənˈteɪnɪŋ] [hɒt] ['ʃɔːtnɪŋ] [ˌtuːˈtuː] - .

Brown	**on**	**both**	**sides**	**in**	**skillet**	**containing**	**hot**	**SHORTENING**	**2**	**teasp**	**.**
棕色的	在	两个都	侧面	在	煎锅	包含	热的	缩短	2	-	.

在煎锅中加入 2 茶匙热起酥油，将两面煎至棕色。

[fɔːr] - .
4 **teasp** **.**
4 - .

4茶匙

[ˌtuːˈtuː] - . [fɔːr] .
2 **tablesp** **.** **4** **.**
2 - . 4 .

桌。4。

[dreɪn] [ɒf] [fæt] .
Drain **off** **fat** **.**
流走 离开 胖的 .

沥去油脂。

['sprɪŋk(ə)l] ['eni] [rɪ'meɪnɪŋ] ['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)]['əʊvə(r)] [tʃɒps] . [faɪv] .
Sprinkle **any** **remaining** **flour** **mixture** **over** **chops** **.** **5** **.**
撒 任何 其余的 面粉 混合物 超过 排骨 . 5 .

将剩余的面粉混合物撒在肉排上。5.

[pɔː(r)] [ə'raʊnd] [tʃɒps] ['lɪkwɪd] [ɒf] [kɔːn] [-] ½ [kʌp] ¾ [kʌp] [wʌn] cup6 .
Pour **around** **chops** **LIQUID** **off** **corn** **[** **18** **]** **½** **cup** **¾** **cup** **1** **cup6** **.**
倒 大约 排骨 液体 离开 玉米 [-] ½ 杯子 ¾ 杯子 1 cup6 .

将玉米汁倒在肉排周围[18] ½ 杯 ¾ 杯 1 杯6.

['kʌvə(r)] ['taɪtli] [ænd; ənd] [kʊk] ['veri] ['sləʊli] - ['mɪnɪts] . ['sɛvən] .
Cover **tightly** **and** **cook** **very** **slowly** **30** **minutes** **.** **7** **.**
覆盖 紧紧 和 厨师 非常 缓慢地 - 分钟 . 7 .

盖紧锅盖，用小火慢煮 30 分钟。7.

[rɪ'muːv] [kɔːrz] [frɒm; frəm] [ʌn'pɛrd] ['æplz] [ˌtuːˈtuː] [smɔːl] [fɔːr] [smɔːl] [sɪks] small8 .
Remove **cores** **from** **unpared** **APPLES** **2** **small** **4** **small** **6** **small8** **.**
消除 核心 从 未配对的 苹果 2 小的 4 小的 6 small8 .

去除未处理苹果的果核 2 小 4 小 6 小8。

[kʌt] ['ɪntuː] [θɪk] ['slaɪsɪz] , [ðen] [ə'reɪndʒ] [ɒn] [tʃɒps] .
Cut **into** **thick** **slices** **,** **then** **arrange** **on** **chops** **.**
切 进入 厚的 切片 , 然后 安排 在 排骨 .

切成厚片，然后摆放在肉排上。

['kʌvə(r)] ['taɪtli] ; [kʊk] ['sləʊli] - [mɪn] . [lɒŋgə(r)] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Cover **tightly** **;** **cook** **slowly** **15** **min** **.** **longer** **,** **or** **until** **tender** **.**
覆盖 紧紧 ; 厨师 缓慢地 - 最小 . 更长 , 或者 直到 投标 .

盖紧锅盖；小火慢煮 15 分钟，或直至软烂。

[rɪ'muːv] [miːt] [ænd; ənd] ['æplz] [frɒm; frəm] ['skɪlɪt] .
Remove **meat** **and** **apples** **from** **skillet** **.**
消除 肉 和 苹果 从 煎锅 .

将肉和苹果从煎锅中取出。

[kiːp] [hɒt] . [naɪn] .
Keep **hot** **.** **9** **.**
保持 热的 . 9 .

保温。9.

[stɜː(r)]['ɪntuː]['lɪkwɪd][ɪn] ['skɪlɪt] [pet] [mɪlk] ¼ [kʌp] ½ [kʌp] ¾ [kʌp]
Stir **into** **liquid** **in** **skillet** **PET** **MILK** **¼** **cup** **½** **cup** **¾** **cup**
搅拌 进入 液体 在 煎锅 宠物 牛奶 ¼ 杯子 ½ 杯子 ¾ 杯子

将PET牛奶¼杯½杯¾杯倒入平底锅中的液体中搅拌均匀。

[həʊl] ['kɜːn(ə)l] [kɔːn] [kʊkt] [ɔː(r)] [kænd] , [dreɪnd] [wʌn] [kʌp] [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [θriː] [kʌps]
whole **kernel** **CORN** **cooked** **or** **canned** **,** **drained** **1** **cup** **2** **cups** **3** **cups**
所有的 核心 玉米 煮熟 或者 罐装 , 排水 1 杯子 2 杯子 3 杯子

整粒玉米（煮熟或罐装，沥干水分）1杯 2杯 3杯

[sɔːlt] ⅛ - .
SALT ⅛ teasp .
盐 ⅛ - .

盐 ⅛ 茶匙

¼ - .
¼ teasp .
¼ - .

¼ 茶匙。

½ - . - .
½ teasp . 10 .
½ - . - .

½ 茶匙。10.

[bɔɪl] ['sləʊli] [ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl] [sɔːs] ['θikən] .
Boil slowly and stir until sauce thickens .
熬 缓慢地 和 搅拌 直到 酱 增厚 .

小火慢煮，边煮边搅拌，直到酱汁浓稠。

[sɜːv] [wɪð] [tʃɒps] [ænd; ənd] ['æplz] .
Serve with chops and apples .
服务 和 排骨 和 苹果 .

配上肉排和苹果一起食用。

[-] [ɪf] [ðeə(r)][ɪz][nɒt] [ɪ'nʌf] ['lɪkwɪd] [ɒf] [kɔːn] , [ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)] .
[18] If there is not enough liquid off corn , add water .
[-] 如果 那里 是 不是 足够的 液体 离开 玉米 , 添加 水 .

[18] 如果玉米汁不够，就加水。

['kɒliflaʊə(r)] [wɪð] [eg] [sɔːs]
Cauliflower With Egg Sauce
菜花 和 蛋 酱

鸡蛋酱烤花椰菜

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː][fɔː(r); fə(r)][fɔːr][fɔː(r); fə(r)][sɪks]
DIRECTIONS INGREDIENTS FOR 2 FOR 4 FOR 6
方向 原料 为了 2 为了 4 为了 6

制作方法 配料表 2人份 4人份 6人份

[wʌn] . [breɪk] ['ɪntuː] ['flaʊəz] ['kɒliflaʊə(r)] [wʌn] [smɔːl] (¾ ['el biː] .)
1 . Break into flowers CAULIFLOWER 1 small (¾ lb .)
1 . 休息 进入 花朵 菜花 1 小的 (¾ 磅 .)

1. 将花椰菜掰开 1 小朵（¾ 磅）

[wʌn] ['miːdiəm] (1½ ['ɛl'biː'ɛs] .)
1 medium (1½ lbs .)
1 中等的 (1½ 磅 .)

1个中等大小（1.5磅）

[wʌn] [lɑːdʒ] (2¼ ['ɛl'biː'ɛs] .) [ˌtuː'tuː] .
1 large (2¼ lbs .) 2 .
1 大的 (2¼ 磅 .) 2 .

1个大号（2¼磅）2.

[daɪs] [liːvz] [ænd; ənd] [stemz] [tuː; tə] [kʊk] [wɪð] ['flauərit] . [θriː] .
Dice leaves and stems to cook with flowerets . 3 .
骰子 树叶 和 茎 到 厨师 和 小花 . 3 .

将叶子和茎切碎，与小花一起烹煮。3.

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [bɔɪl] ['mɪkstʃə(r)] - ['mɪnɪts] ,
Cover and boil mixture 10 minutes ,
覆盖 和 熬 混合物 - 分钟 ,

盖上盖子，将混合物煮沸10分钟。

[ɔː(r)][ʌnˈtɪl][ˈtendə(r)][ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][wʌn][kʌp][ˌtuːˈtuː][kʌps] 2½ [kʌps]

or	until	tender	in	boiling	WATER	1	cup	2	cups	2½	cups
或者	直到	投标	在	沸腾	水	1	杯子	2	杯子	2½	杯子

或煮至软烂 1 杯 2 杯 2½ 杯

[sɔːlt] ½ - .

SALT	½	teasp	.
盐	½	-	.

盐 ½ 茶匙

[wʌn] - .

1	teasp	.
1	-	.

1茶匙

1½ - . [fɔːr] .

1½	teasp	.	4	.
1½	-	.	4	.

1½茶匙。4.

['miːnwaɪl] , [mɪks][ɪn] ['sɔːspən] [kən'denst] [kriːm] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊm] [suːp] ⅓ [kʌp] ¾ [kʌp][wʌn]

Meanwhile	,	mix	in	saucepan	condensed	cream	of	MUSHROOM	SOUP	⅓	cup	¾	cup	1
同时	,	混合	在	平底锅	浓缩版	奶油	的	蘑菇	汤	⅓	杯子	¾	杯子	1

[kæn; kən]

can
能

同时，在平底锅中混合浓缩奶油蘑菇汤 ⅓ 杯 ¾ 杯 1 罐

[pet] [mɪlk] ¼ [kʌp] ½ [kʌp] ¾ [kʌp]

PET	MILK	¼	cup	½	cup	¾	cup
宠物	牛奶	¼	杯子	½	杯子	¾	杯子

宠物奶 ¼ 杯 ½ 杯 ¾ 杯

[sɔːlt] [fjuː] [greɪnz] ⅛ - .

SALT	few	grains	⅛	teasp	.
盐	很少	谷物	⅛	-	.

盐几粒⅛茶匙。

¼ - .

¼	teasp	.
¼	-	.

¼ 茶匙。

['pepə(r)] [fjuː] [greɪnz] [fjuː] [greɪnz] [fjuː] [greɪnz]

PEPPER	few	grains	few	grains	few	grains
胡椒	很少	谷物	很少	谷物	很少	谷物

胡椒粉 少许 少许 少许

['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] ([kæn; kən][ə'mɪt]) ¼ - .

WORCESTERSHIRE	SAUCE	(	can	omit	)	¼	teasp	.
伍斯特郡	酱	(	能	忽略	)	¼	-	.

伍斯特沙司（可省略）¼茶匙。

½ - .

½	teasp	.
½	-	.

½ 茶匙

¾ - . [faɪv] .

¾	teasp	.	5	.
¾	-	.	5	.

¾茶匙.5。

[fəʊld][ɪn] [daɪst] [hɑːd] - [kʊkt] [egz] [wʌn][ˌtuːˈtuː] - .

Fold	**in**	**diced**	**hard**	**-**	**cooked**	**EGGS**	**1**	**2**	**36**	**.**
折叠	在	切丁	难的	-	煮熟	鸡蛋	1	2	-	.

拌入切丁的煮熟鸡蛋 1 2 36。

[hiːt] [ænd; ənd][stɜː(r)]['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] .

Heat	**and**	**stir**	**over**	**low**	**heat**	**.**
热	和	搅拌	超过	低的	热	.

小火加热并搅拌。

[duː; də][nɒt] [bɔɪl] . ['sɛvən] .

Do	**not**	**boil**	**.**	**7**	**.**
做	不是	熬	.	7	.

不要煮沸。7.

[dreɪn] ['kɒliflaʊə(r)] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ðə; ði][hɒt] [sɔːs] .

Drain	**cauliflower**	**mixture**	**and**	**serve**	**with**	**the**	**hot**	**sauce**	**.**
流走	菜花	混合物	和	服务	和	这	热的	酱	.

将花椰菜混合物沥干水分，与辣酱一起食用。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]

[	**Pg**	**16**	**]**
[	页	-	]

[第16页]

['brɪŋɪŋ] [ʌp][ə; eɪ]['beɪbi] ?

Bringing	**up**	**a**	**Baby**	**?**
带来	向上	一个	婴儿	?

正在养育宝宝?

[ðə; ði] ['lʌvəbl] ['lɪt(ə)l] ['rɑːskl] [kɔːlz][fɔː(r); fə(r)] ['plenti] [ɒv; əv] [ə'tenʃ(ə)n] . . . [ɪ'speʃəli] [ɪn][ðə; ði] ['fiːdɪŋ]

The	**lovable**	**little**	**rascal**	**calls**	**for**	**plenty**	**of**	**attention**	**.**	**.**	**.**	**especially**	**in**	**the**	**feeding**
这	可爱的	小的	恶棍	呼叫	为了	很多	的	注意力	.	.	.	尤其	在	这	喂养

[dɪ'pɑːtmənt] , ['dʌznt] [hiː; hi] ?

department	**,**	**doesn't**	**he**	**?**
部门	,	不	他	?

这个可爱的小家伙需要很多关注.....尤其是在喂食方面，不是吗?

[ænd; ənd] [jʊl] [biː; bi] ['gɪvɪŋ] [hɪm][ðə; ði] [raɪt] [kaɪnd][ɒv; əv] [ə'tenʃ(ə)n] ,

And	**you'll**	**be**	**giving**	**him**	**the**	**right**	**kind**	**of**	**attention**	**,**
和	你会	是	给予	他	这	正确的	种类	的	注意力	,

你会给他正确的关注。

[wen] [juː; jʊ] [gɪv] [jɔː(r); jə(r)]['beɪbi][pet] [mɪlk][ɪn][hɪz; ɪz] ['fɔːmjələ] .

when	**you**	**give**	**your**	**baby**	**Pet**	**Milk**	**in**	**his**	**formula**	**.**
什么时候	你	给	你的	婴儿	宠物	牛奶	在	他的	公式	.

当你在宝宝的配方奶粉里加入宠物奶粉时。

[pet] [mɪlk][ɪz] [raɪt] [fɔː(r); fə(r)]['beɪbi] , ['evri] [wei] .

Pet	**Milk**	**is**	**right**	**for**	**baby**	**,**	**every**	**way**	**.**
宠物	牛奶	是	正确的	为了	婴儿	,	每一个	方式	.

宠物奶粉对宝宝来说，各方面都很合适。

[raɪt] , [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ɪts] ['juːnɪfɔːmli] [rɪtʃ] [ɪn][ɔːl][ðə; ði][ɪm'pɔːt(ə)nt] [fuːd] ['sʌbstəns] [ɒv; əv] [həʊl] [mɪlk]

Right	**,**	**because**	**it's**	**uniformly**	**rich**	**in**	**all**	**the**	**important**	**food**	**substances**	**of**	**whole**	**milk**
正确的	,	因为	它是	均匀地	富有的	在	全部	这	重要的	食物	物质	的	所有的	牛奶

.

:

.

没错，因为它均匀地富含全脂牛奶中的所有重要营养成分。

[raɪt] , [bɪˈkəz; bɪˈkɒz] [ɪts] [səʊ] [ˈveri] [ˈiːzi] [fɔː(r); fə(r)][ˈbeɪbi][tuː; tə][daɪˈdʒest] .

Right	**,**	**because**	**it's**	**so**	**very**	**easy**	**for**	**baby**	**to**	**digest**	**.**
正确的	,	因为	它是	所以	非常	简单的	为了	婴儿	到	消化	.

对，因为它很容易被宝宝消化。

[raɪt] ,

Right	**,**
正确的	,

正确的，

[bɪˈkəz; bɪˈkɒz] [ɪts] [æz; əz][ˈʃʊəli; ˈʃɔːli] [seɪf] [ɪn][ɪts] [siːld] [kənˈteɪnə(r)][æz; əz] [ɪf] [ðeə(r)][wɜː(r); wə(r)][nəʊ]

because	**it's**	**as**	**surely**	**safe**	**in**	**its**	**sealed**	**container**	**as**	**if**	**there**	**were**	**no**
因为	它是	作为	一定	安全的	在	它是	密封	容器	作为	如果	那里	是	不

[dʒɜːm][ɒv; əv] [dɪˈziːz] [ɪn][ðə; ði] [wɜːld] .

germ	**of**	**disease**	**in**	**the**	**world**	**.**
细菌	的	疾病	在	这	世界	.

因为它在密封容器中绝对安全，就好像世界上没有任何病菌一样。

[pet] [mɪlk] [ɪz] [raɪt] , [tuː] ,

Pet	**Milk**	**is**	**right**	**,**	**too**	**,**
宠物	牛奶	是	正确的	,	也	,

Pet Milk说得也对。

[bɪˈkəz; bɪˈkɒz] [ɪts] [ˈfɔːtɪfaɪd] [wɪð] [pjʊə(r)] [ˈkrɪstəlaɪn] [ˈvɪtəmɪn] [diː] — [ðə; ði] [ˈveri] [seɪm] [kaɪnd][ɒv; əv]

because	**it's**	**fortified**	**with**	**pure**	**crystalline**	**vitamin**	**D**	**—**	**the**	**very**	**same**	**kind**	**of**
因为	它是	强化	和	纯的	结晶体	维他命	D	—	这	非常	相同的	种类	的

[ˈvɪtəmɪn] [diː] [ðæt] [braɪt] [ˈsʌnʃaɪn] [wʊd] [prəˈvaɪd][fɔː(r); fə(r)] [ˈbeɪbiz] [ɪf] [ðeɪ] [kʊd; kəd][get] [ɪˈnʌf]

vitamin	**D**	**that**	**bright**	**sunshine**	**would**	**provide**	**for**	**babies**	**if**	**they**	**could**	**get**	**enough**
维他命	D	那	明亮的	阳光	会	提供	为了	婴儿	如果	他们	可以	得到	足够的

[ˈsʌnʃaɪn] .

sunshine	**.**
阳光	.

因为它添加了纯结晶维生素 D——这种维生素 D 与阳光充足时婴儿能够获得的维生素 D 完全相同。

[ɪts] [ðə; ði][ˌkɒmbɪˈneɪʃ(ə)n][ɒv; əv] [ˈvɪtəmɪn] [diː][ænd; ənd][ðə; ði][ˈkælsiəm][ænd; ənd] [ˈfɒsfərəs] [səʊ] [ˈrɪtʃli]

It's	**the**	**combination**	**of**	**vitamin**	**D**	**and**	**the**	**calcium**	**and**	**phosphorus**	**so**	**richly**
它是	这	组合	的	维他命	D	和	这	钙	和	磷	所以	丰富

[səˈplaɪd] [baɪ][pet] [mɪlk] [ðæt] [helps] [jɔː(r); jə(r)][ˈbeɪbi][tuː; tə] [dɪˈveləp] [streɪt] [strɒŋ] [bəʊnz] ,

supplied	**by**	**Pet**	**Milk**	**that**	**helps**	**your**	**baby**	**to**	**develop**	**straight**	**strong**	**bones**	**,**
供应	经过	宠物	牛奶	那	帮助	你的	婴儿	到	发展	直的	强的	骨头	,

宠物奶粉中富含维生素D、钙和磷，正是这些成分的组合有助于宝宝骨骼强健发育。

[saʊnd] [tiːθ] . . . [ænd; ənd][tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði][best][ɒv; əv] [grəʊθ] .

sound	**teeth**	**. . .**	**and**	**to**	**have**	**the**	**best**	**of**	**growth**	**.**
声音	牙齿	. . .	和	到	有	这	最好的	的	生长	.

牙齿健康……才能拥有最佳的生长发育。

[nəʊ][ˈwʌndə(r)] [pet] [mɪlk] [ɪz][səʊ] [raɪt] [fɔː(r); fə(r)][ˈbeɪbi] !

No	**wonder**	**Pet**	**Milk**	**is**	**so**	**right**	**for**	**baby**	**!**
不	想知道	宠物	牛奶	是	所以	正确的	为了	婴儿	!

难怪宠物奶粉对宝宝这么好！

[nəʊ][ˈwʌndə(r)][ˈdɑːktərz][ɔːl][ˈəʊvə(r)] [əˈmerɪkə] [ˌrekəˈmend] [pet] [mɪlk][fɔː(r); fə(r)] [ˈbeɪbiz] [huː] [niːd] [tuː; tə]

No	**wonder**	**doctors**	**all**	**over**	**America**	**recommend**	**Pet**	**Milk**	**for**	**babies**	**who**	**need**	**to**
不	想知道	医生	全部	超过	美国	推荐	宠物	牛奶	为了	婴儿	WHO	需要	到

[hæv; həv][mɪlk][frɒm; frəm][ə; eɪ][ˈbɒt(ə)l] .

have	**milk**	**from**	**a**	**bottle**	**.**
有	牛奶	从	一个	瓶子	.

难怪全美各地的医生都推荐宠物奶粉给需要用奶瓶喝奶的婴儿。

[ɪf] [jʊr; jər] ['brɪŋɪŋ] [ʌp][ə; eɪ]['beɪbi] , [ɑːsk][jɔː(r); jə(r)]['dɒktə(r)][ə'baʊt] [pet] [mɪlk] .

If	you're	bringing	up	a	baby	,	ask	your	doctor	about	Pet	Milk	.
如果	你是	带来	向上	一个	婴儿	,	问	你的	医生	关于	宠物	牛奶	.

如果您正在养育婴儿，请咨询您的医生有关宠物奶粉的信息。

[naʊ] [ɒn] [ˌen biː 'siː]

NOW	ON	NBC
现在	在	NBC

现在NBC电视台正在播出

['lɪs(ə)n] [tuː; tə] [ðiːz] ['pɒpjələ(r)]['prəʊgræms][ɒn][jɔː(r); jə(r)] ['feɪvərɪt] [ˌen biː 'siː]['steɪʃ(ə)n]

Listen	to	these	popular	programs	on	your	favorite	NBC	station
听	到	这些	受欢迎的	程序	在	你的	最喜欢的	NBC	车站

收听您最喜爱的NBC电视台的这些热门节目

['meəri] [liː] ['teɪlərz]

Mary	Lee	Taylor's
玛丽	李	泰勒的

玛丽·李·泰勒

['resəpi] [ɒv; əv][ðə; ði] [wiːk]

RECIPE	OF	THE	WEEK
食谱	的	这	星期

本周食谱

['stɔːri] [ɒv; əv][ðə; ði] [wiːk]

STORY	OF	THE	WEEK
故事	的	这	星期

本周故事

['brɔːdkɑːst] [də'rekt][frɒm; frəm][ðə; ði] ['feɪməs] [pet] [mɪlk] ['kɪtʃɪnz] ['evri] ['sætədeɪ] ['mɔːnɪŋ] [-]

Broadcast	direct	from	the	famous	Pet	Milk	Kitchens	Every	Saturday	Morning	[	19	]
播送	直接的	从	这	著名的	宠物	牛奶	厨房	每一个	周六	早晨	[	-	]

每周六上午从著名的宠物牛奶厨房直接播出[19]

[ðə; ði] [pet] [mɪlk] [ʃəʊ]

THE	PET	MILK	SHOW
这	宠物	牛奶	展示

宠物牛奶秀

[wɪð]

with
和

和

[bɒb] ['kɹɒz.bi]

Bob	Crosby
鲍勃	克罗斯比

鲍勃·克罗斯比

[keɪ] ['ɑːrmən]

Kay	Armen
凯	阿门

凯·阿门

[ðə; ði] [ˌsɛrə'neɪdərz][ænd; ənd]

The	Serenaders	and
这	小夜曲演唱者	和

小夜曲演唱者和

[ðə; ði] [pet] [mɪlk] ['ɔːkɪstrə]

The	Pet	Milk	Orchestra
这	宠物	牛奶	乐队

宠物牛奶乐团

['evri]	['sʌndeɪ]	[naɪt]	[-]
EVERY	**SUNDAY**	**NIGHT**	**[19]**
每一个	星期日	夜晚	[-]

每周日晚[19]

[-] (	[siː]	[jɔː(r); jə(r)]	['njuːzpeɪpə(r)]	[fɔː(r); fə(r)]	['ləʊk(ə)l]	['steɪʃ(ə)n]	[ænd; ənd]	[taɪm])
[19] (	**See**	**your**	**newspaper**	**for**	**local**	**station**	**and**	**time)**
[-] (	看	你的	报纸	为了	当地的	车站	和	时间)

[19]（请查看当地报纸了解当地电台和播出时间）

[pet]	[mɪlk]	['kʌmpəni]	,	-	[ɑː'keɪd]	['bɪldɪŋ]	, [ˌes 'tiː]	.	['luːɪs]	[wʌn]	,	[mɪ'zʊəri]
PET	**MILK**	**COMPANY**	**,**	**1418**	**Arcade**	**Building**	**,**	**St**	**.**	**Louis**	**1**	**,**	**Missouri**
宠物	牛奶	公司	,	-	拱廊	建筑	,	英石	.	路易斯	1	,	密苏里州

宠物牛奶公司，地址：密苏里州圣路易斯市拱廊大厦1418号

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神